
21+
PARA ADULTOS
ADULTS ONLY
LATINO
aficionado
Año 2 Número 3, Marzo 2020
ENTREVISTAS
Sebastien
DECOPPET
Cavalier Genève Cigars
latinoaficionado.com
José Alarcón
Chicome: Vivir el tabaco
FESTIVAL DEL HABANO
PROCIGAR 2020

Revista para mayores de 21 años

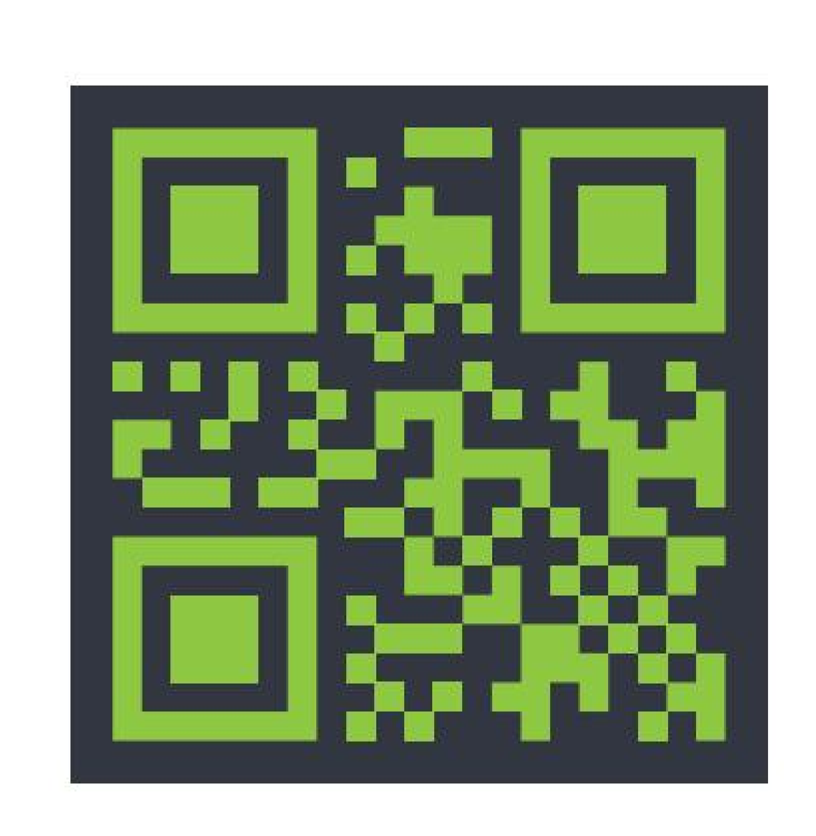
- Esta revista digital está limitada a los visitantes mayores de edad según su respectivo país de residencia.

- Ninguno de los contenidos presentados está destinado al uso de menores.

- Al explorar esta revista, acepta que es mayor de 21 años.

¿QUIERES DEJAR DE FUMAR?





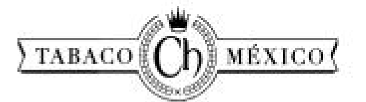
¿ERES MAYOR DE EDAD?

NO SALIR

SI CONTINUAR



www.latinoaficionado.com





90
★ ★ ★
CIGAR JOURNAL

CIGAR SNOB
91
★ ★ ★
MAGAZINE

Rated
92
Cigar Smoke
Magazine



www.donkikicigar.com


PASSION. LOYALTY. COURAGE.
By Karen Berger
MADURO
HABANO

Noticias

El 16 de abril de 2020 comienza The Cigar & Wine Tour, una cita internacional de tres días y dos noches para degustar las mejores vitolas de Davidoff junto a Michel Rolland y sus más preciadas creaciones del grupo (los de los Siete). Con el impactante marco de la cordillera de Los Andes de fondo, las cuatro bodegas insignia del grupo serán anfitrionas de más de 150 personas ligadas al mundo del cigarro, a los viajes y a los negocios, provenientes de Brasil, Uruguay, Chile, Argentina y América Central. Con actividades únicas, pensadas exclusivamente para ellos, dará comienzo un tour de placeres para celebrar la invención de dos sabores perfectos: el vino y los cigarros.

¿Por qué Mendoza?

Un lugar único en el mundo y el corazón vitivinícola de la Argentina, Mendoza es famosa por la excelencia y diversidad de sus *terroirs* para el cultivo de la uva Malbec y otras variedades, al pie de la cordillera de Los Andes. Gracias a las características propias de sus cinco valles vitivinícolas, la amplitud térmica y la altitud, la provincia ofrece desde vinos jóvenes, frescos y frutados, hasta productos concentrados, con taninos y colores marcados, y de gran potencial de guarda. Más de 165 mil hectáreas de viñedos cultivados concentran aproximadamente el 66 pot ciento de la producción vitivinícola del país.

El cerro Aconcagua, la cumbre más alta del hemisferio occidental, domina la postal y Mendoza convoca a un buen número de viajeros en busca de aventura, maravillados por las oportunidades de practicar alpinismo, senderismo, rafting, esquí y mucho más. El vino y la gastronomía cautivan a los visitantes con excursiones a bodegas, degustaciones y paseos en *bici* por entre los viñedos.

¿Por qué Davidoff?

Con medio siglo de *expertise*, la prestigiosa marca dominicana atesora en su liado a mano los secretos de un arte milenario y eleva los valores que han convertido al cigarro en una obra maestra, de carácter hedonista, o como bien decía el propio Zino, su fundador: "Disfrutar de un puro tiene que ver con el placer refinado de vivir". Fruto del exquisito cuidado de sus tabacales del valle del Cibao, la espina dorsal agrícola de República Dominicana, y de los más altos estándares de calidad en su manufactura, una amplia gama de cigarros Davidoff deleita con sus ricos sabores de madera, tierra, crema, cacao, pimienta y notas florales, entre otros, tanto a los fumadores más sofisticados como a los principiantes que se acercan en busca de nuevas experiencias.

¿Por qué Michel Rolland?

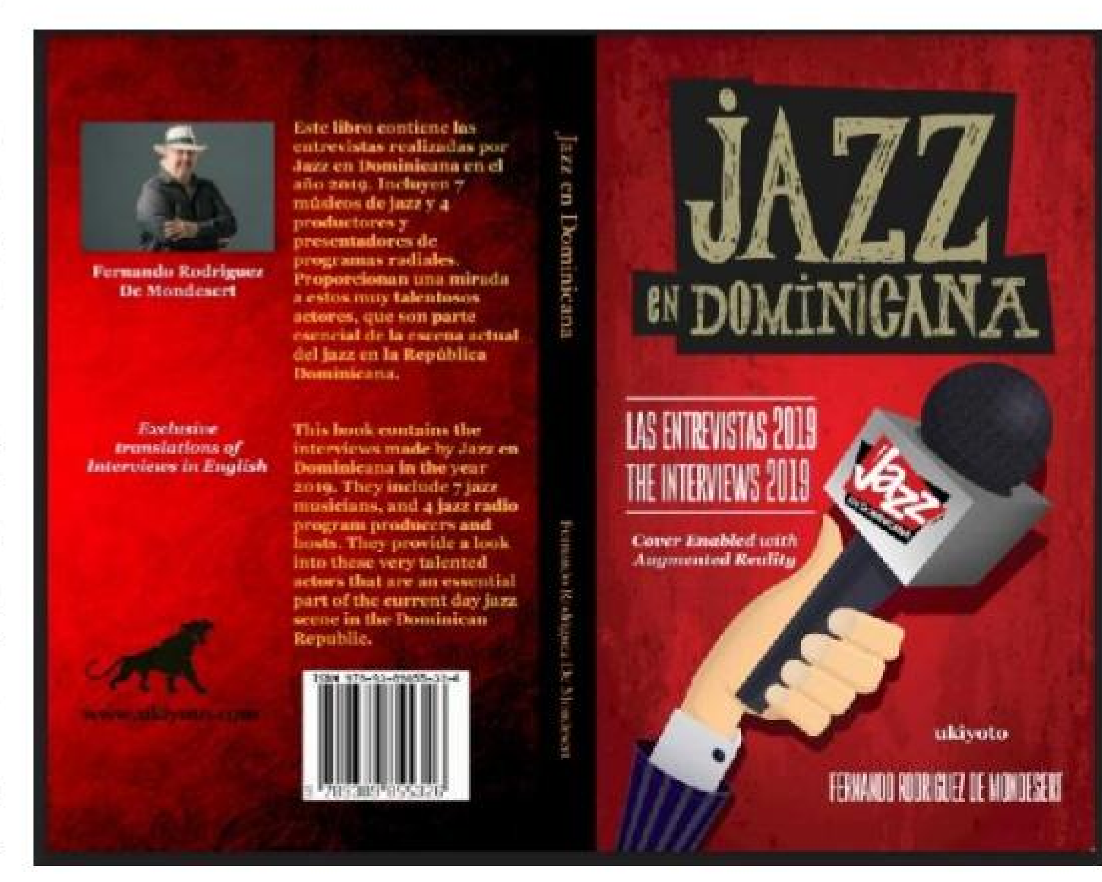
El enólogo francés es una de las máximas autoridades en la degustación de vinos de todas partes del mundo, cuya valoración tiene una trascendencia enorme. Un auténtico *bon vivantque* disfruta de su trabajo y de viajar por el mundo. Reconocido consultor de bodegas, el mapa profesional de Michel Rolland lo lleva desde la Patagonia argentina a la Toscana, pasando por el Valle de Napa, por Sudáfrica, España o India, para saborear más de 40 mil vinos por año. Vale decir que el hombre más influyente del vino, socarrón y serio a la vez, elabora sus propias etiquetas en 12 países, incluida la Argentina, en Mendoza, donde plantó su propia viña destinada al Malbec, nuestro cepaje emblema.

Maravillado por las bondades del *terroir* del Valle de Uco, Rolland recurrió a sus *partenairesen* Burdeos, familias ya ligadas al vino cuyos nombres son inseparables de los *Grand* (sus más renombrados en el plano internacional, para pergeñar un proyecto de lo más ambicioso: el grupo de bodegas Clos, los de los Siete.



Ha salido un excelente libro de nuestro amigo y colaborador Fernando Rodríguez de Mondesert (excelente músico y gran conocedor de puros y habanos) que ha sido premiado en el Global Blog Awards.

La obra, en español e inglés, contiene la serie de entrevistas que fueron publicadas en 2019. Son 11 conversaciones que proporcionan una mirada a grandes talentosos actores, que son parte esencial de la escena actual del jazz en República Dominicana.



Lo especial y diferente de este libro es que está integrado con realidad aumentada, para que los lectores puedan disfrutar de la maravillosa música mientras leen las entrevistas realizadas. Hay un código QR colocado después de cada entrevista, que podrán escanear usando un su smartphone y escuchar la música de alguno de muchos entrevistados.

De manera similar, la portada tiene una aplicación AR que se puede descargar como se menciona en el libro para que el video musical se reproduzca al escanearla.

Esta obra la pueden aquirir ya en este enlace.

Habanos Day 2020 se pospone por COVID-19

YA HAY NUEVA FECHA

07 OCTUBRE
HACIENDA DE LOS MORALES
POLANCO, CDMX

MAYORES INFORMES EN PÁGINAS CENTRALES





VII HABANOS DAY 2020

Ciudad de México, 13 de marzo de 2020. En IEPT, (Importadora y Exportadora de Puros y Tabacos S.A. de C.V.) Distribuidor Exclusivo de Habanos en México, la seguridad y salud de nuestros invitados, equipo de trabajo, staff, patrocinadores y comunidad, es muy importante. Por ello, y para tomar medidas preventivas ante el brote mundial de COVID-19, nos hemos visto en la necesidad de cambiar la fecha del **Habanos Day 2020**, evento que se llevaría a cabo el 25 de marzo del presente año en Jardín Hacienda de los Morales.

Habanos Day ahora tendrá como nueva fecha el **07 de octubre de 2020**, en la que contaremos con los mismos talleres, beneficios y actividades para nuestros asistentes.

Los boletos que hayan sido adquiridos serán válidos para la nueva fecha y para aquellos que no puedan acompañarnos, podrán solicitar su reembolso.

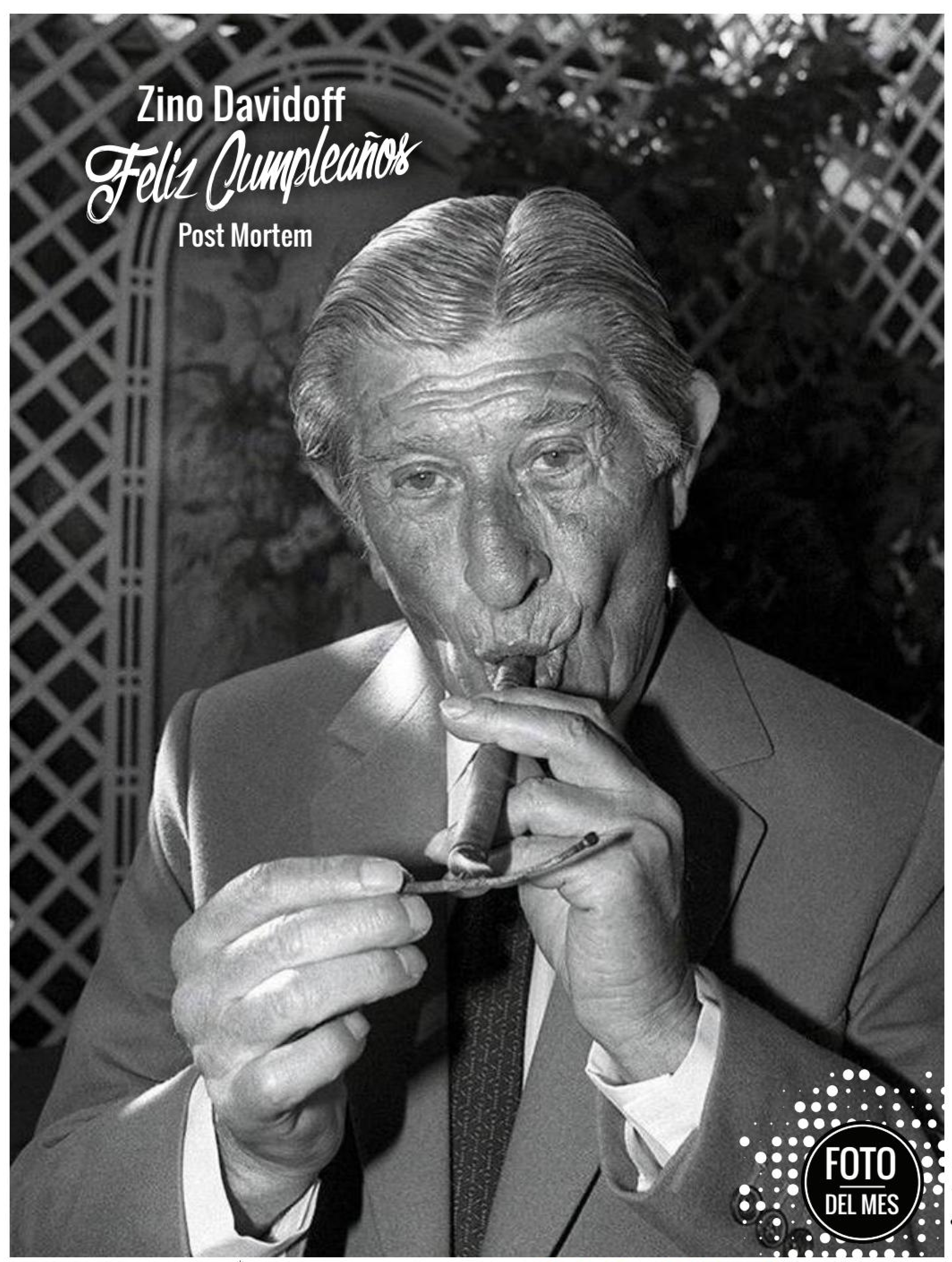
Esta decisión es un compromiso con nuestra comunidad y es parte de las medidas preventivas que, como sociedad, debemos implementar para generar conciencia sobre este problema de salud global.

Muchas gracias por el apoyo, esperamos verlos a finales de otoño en nuestro evento.

IEPT, (Importadora y Exportadora de Puros y Tabacos S.A. de C.V.) Distribuidor Exclusivo de Habanos en México.

Para aquellos que soliciten un reembolso, la plataforma en donde se realizó la compra, se pondrá en contacto directamente. Sin embargo, para obtener más información sobre la nueva fecha de Habanos Day, proceso de validación o reembolso por favor comunícate al: (55) 52 82 11 84 Ext. 835 o envíanos un correo a: contacto@iept.com.mx. Así como, revisar en Facebook nuestro evento oficial.




Zino Davidoff
Feliz Cumpleaños
Post Mortem
FOTO
DEL MES

SUMARIO

Tomás Victoria
Director General
director@latinoaficionado.com

César Salinas Chávez
Director Editorial
editor@latinoaficionado.com

Alicia Calleja
Ventas
ventas@latinoaficionado.com

Yazmín Peña Silva
Ventas
ventas@latinoaficionado.com

José A. Ruiz Tierraseca
Asier Abad
Manolo Santiago
Don Emmanuel
Christopher Sáez
Michel Ivan Teixer Verdugo
Chef Willy Gracia
Luis Capistrán
Colaboradores

Mariela Carmona
Diseño

Moisés Licea García
Web Master

Revista mensual **SOLO PARA ADULTOS** por el contenido de texto, fotos e imágenes relacionadas con el tema del tabaco. FUMAR MATA
ADVERTENCIA: Fumar es causa de cáncer y perjudica gravemente su salud y de los que



En portada
Sebastien Decoppet
Cavalier Géneve Cigars

Es para mí un gusto dar la bienvenida a todos ustedes al noveno número de la revista.

Poco a poco nos renovamos y traemos para ustedes las noticias e historias que suceden a nivel global en este mundo del tabaco, puros y habanos. Como sabrán, siguen con nosotros los que escribieron por primera vez sus artículos en julio del año pasado, pero también tenemos nuevos colaboradores que enriquecen el contenido de la revista, personas que apasionados del tema, nos hablan de experiencias propias y extrañas, de maridajes, de lanzamientos y de festivales. A propósito del tema, se dieron por culminados los festivales de tabaco, primero Puro Sabor en Nicaragua, recientemente ProCigar en República Dominicana y el gran Festival del Habano en la más grande de las islas del Caribe, Cuba.

Desde allá, Don Emmanuel nos trae un resumen de lo acontecido en las fincas de Davidoff, así como también de la familia Reyes, entre otras cosas, que sucedieron en las fiestas de bienvenida y la tradicional fiesta de blanco en Dominicana.

Otra persona que recientemente comenzó a colaborar con nosotros el número pasado es Manolo Santiago; desde Cuba nos trae los pormenores del Festival del Habano, uno de los primeros que dieron pie posiblemente a los demás que se realizan en la zona.

En portada, Sebastien Decoppet, entrevistado por nuestro director editorial César Salinas, joven promesa que con poco tiempo en el mercado, ha sabido colocar y proponer su marca Cavalier en Europa, Asia y Estados Unidos. Asimismo nuestro amigo José *Pepe* Alarcón, un mexicano poco común que gusta de los placeres de la pipa y puro, pero además corre descalzo y/o en huaraches y justamente el año pasado realizó la caminata de mil kilómetros de la Ruta de Santiago en España.

Y como ya es costumbre, José Antonio Ruiz Tierraseca con su sección Vitolfilia; Asier Abad con Pasión tabaquera; Michel Iván Teixer y nuestro amigo y chef Willy Gracia que recientemente recibió el galardón *Ricardo Muñoz Zurita* como *Chef Joven Promesa 2020* y Luis Capistrán del Colegio de Filosofía de Xalapa nos deleitan con sus letras dentro de la sección de Gastro Almanaque.

Que disfruten la lectura.

Tomás Victoria
director@latinoaficionado.com


TABACALERA R. PAXTIÁN
Del Paraíso
MEXIKE
Del Paraíso
MEXIKE
R. PAXTIAN
Del Paraíso
MEXIKE
LIGA MÉXICO-NICARAGUA
SURGEON GENERAL WARNING: Smoking Causes Lung Cancer, Heart Disanse, Emphysema and May Complicate Pregnancy.
ADVERTENCIA: Fumar es causa de cáncer y perjudica gravemente su salud y de los que están a su alrededor
DEJAR DE FUMAR TE CONVIENE
01 800 966 3863
RPAXTIAN.COM



Tabaqueros españoles en Cuba y sus marcas (3/8)

Los emigrantes catalanes comerciantes, primeros industriales tabaqueros de Cuba

En la segunda entrega me referí a los emigrantes canarios, que fue siempre cuantiosa y sostenida, tanto que puede considerarse una de sus principales raíces culturales y etnográficas.

Pues en esta tercera entrega la dedicaré a los emigrantes catalanes.

La emigración catalana a América tiene su principal origen en los Reales Decretos promulgados por el monarca español Carlos III a partir de 1778 que intentan liberalizar el cultivo y comercio del tabaco con el libre flujo de mercancías entre los puertos de España y las colonias. Los comerciantes más beneficiados por estas medidas fueron los catalanes, sobre todo los dedicados al tráfico de la caña de azúcar y al tabaco.



Galera partiendo de puerto. Grabado antiguo. Arenys de Mar

A finales del siglo XVIII, Cataluña era, junto a Cádiz, los dos principales focos comerciales del Reino de España, pero mientras que Cádiz se comportaba como un mero depósito de materiales diversos, Cataluña comerciaba con todo tipo de géneros de primera necesidad.

Hacia 1830 los catalanes tenían ya acumulada una valiosa experiencia ultramarina: habían conseguido permear el anticuado sistema colonial español en América desde la época de las reformas de Carlos III, consiguiendo que sus barcos, sus hombres y sus productos cruzaran el Atlántico. En pocas palabras, entre las décadas 30 y 70 del siglo XIX, Cataluña se hizo con las colonias españolas de Ultramar.

Diversos testimonios cubanos nos hablan a las claras de la dedicación mercantil de los catalanes en Cuba. Decía la condesa de Merlín: *"La clase media comerciante se compone, en su mayor parte de catalanes que, llegados sin patrimonio a la isla, acaban por hacer grandes fortunas, comienzan a prosperar por su industria y economía y acaban por apoderarse de los más hermosos patrimonios hereditarios, por el alto interés a que prestan su dinero"*.

Otra referencia la tenemos en un bando del gobernador militar de Santiago de Cuba en el que se decía entre otras cosas: *"Se recuerda que los catalanes de tiendas presenten las licencias de éstas, pues hay una multitud de jóvenes forasteros catalanes, que se ignora por donde han venido"*.

Ya a comienzos de la década de 1780 aparecen algunos nombres de pioneros catalanes como Bernardino Rencurrel, explotando ingenios de azúcar junto a otros socios catalanes como Juan Conill y Pí. Rencurrel fundaría en 1810 la primera fábrica de cigarrillos de Cuba, en la calle Muralla esquina a Oficios.

En aquellos tiempos sólo vendían al menudeo los establecimientos llamados tabaquerías y cigarrerías. De hecho, Rencurrel junto con otros catalanes, aparecen ya involucrados en las revueltas de vegueros de 1792. Ambos fueron miembros fundadores, en agosto de 1841, de la Asociación de Beneficencia de Naturales de Cataluña.

Juan Conill y Pí, llegado a Cuba a finales de la década de 1820 procedente de su ciudad natal, Lloret de Mar, muy pronto funda el primer almacén de tabaco en rama de La Habana Vieja, dedicándose a la exportación de este producto. Es sin duda una figura de especial relevancia en el desarrollo de la industria tabaquera moderna en Cuba, fue un maestro en la transformación del tabaco y su elaboración, llegando a convertirse en el primer almacenista de la Isla, aprovechando la real cédula de 11 de abril de 1817 promulgada por Fernando VII por la que se derogaba el Estanco del Tabaco y que duró unos pocos años (hasta el 1824), así mantuvo importantes negocios con la Renta de Tabacos española.

Conill, además de almacenista en rama, era propietario de fincas para cultivo de hoja de tabaco y fabricante bajo la marca Alianza, banquero, concejal del Ayuntamiento de La Habana, fundador de la refinería de petróleo de la Chorrera, y otros muchos negocios más. Bajo su tutela y amparo, ayudó a multitud de catalanes a introducirse en el mundo de los negocios y en especial del tabaco.

Miguel Jané y Gener, oriundo de la localidad de L'Arboc, Tarragona (comarca del Penedés), fue uno de los primeros alumnos de Conill y el fundador de la fábrica La Majagua, una de las marcas más antiguas de Cuba. José Gener y Batet, sobrino de Jané y también nacido en L'Arboc, llegó a Cuba con 13 años y guiado por su tío y el mismo Juan Conill alcanzó la gloria y la fama como uno de los tabaqueros más prestigiosos de Cuba. Y de él vamos a saber algo más:

DON JOSÉ GENER Y BATET

Don José Gener Batet nació en L'Arboc del Penedés provincia de Tarragona en 1831, su padre carpintero carretero, cuya especialidad era la fabricación de toneles, barricas para contener vinos y alcoholes que se exportaban a Cuba y a las otras colonias, por los puertos del Vendrell y los cercanos a Tarragona.

Su madre Antonia Batet Suriol ayudaba a su marido todo el tiempo que la atención de sus 10 hijos le permitían. Ante este panorama, el matrimonio Gener-Batet, mandan las correspondientes licencias paternas a su hijo José de 13 años de edad a vivir en Pinar del Río, Cuba, con su tío Miguel Jané.

Hay que aclarar que en relación con los apellidos Gener, Gene, Janer y Chinés, son modalidades de un mismo linaje.

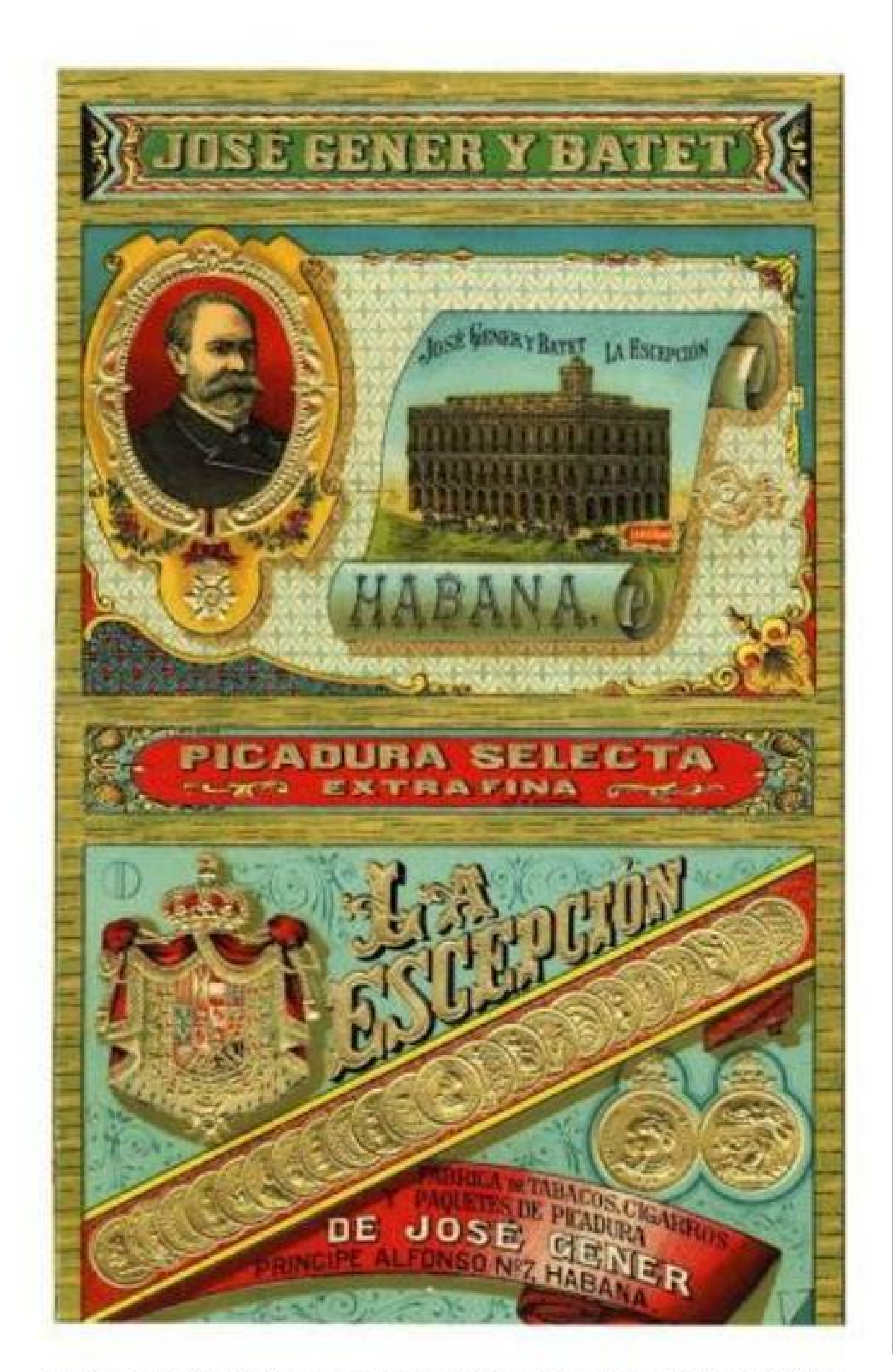
Poco después de llegar a Cuba, entra a formar parte de los pupilos protegidos por Juan Conill Pí, donde además de su tío, Miguel Jané, diez años mayor que él, estaban Jaime Partagás, Juan Armengol, Julián Rivas, Bernardo Rencurrell, Rabell Pubill, Alsina, Faré, Pedro Roig, Antonio Durán, etcétera. Casi todos ellos, años después, fueron famosos en el mundo del tabaco.

De 1850 a 1865, 15 años de vida intensa, en los que aprende todo lo necesario sobre el tabaco, compra la finca del Hoyo de Monterrey en San Juan y Martínez, Pinar del Río, edifica su casa a la entrada de la propiedad, utiliza maderas nobles, casi todas de caoba de Cuba y la decora con cerámicas traídas desde Barcelona, en 1861 se casa con Francisca Seycher de León, hija de militar y de una medio aristócrata nacida en Lousiana.

La vida de José Gener Batet comienza marcada por un destino pleno de incidencias y acontecimientos singulares en los que de forma directa o indirecta interviene y se apuntan a otros de mayor relevancia en lo que se vio atrapado, este hombre actuó recto y honrado, que ante las dificultades en que se vio metida la Patria no dudó, en un momento determinado, en abandonar sus trabajos, sus quehaceres, familia y acudir a ofrecerlo todo y si era preciso su vida que si al fin la libró no fue por no exponerla.

En 1864, parece ser, no está confirmado, la cosecha no fue buena, los precios estaban a la baja y por consejo de su maestro Juan Conill, le anima a dejar de vender y crear su propia fábrica de tabacos torcidos, si se confirma que José Gener se dedicaba exclusivamente en su finca del Hoyo de Monterrey a cosechar y almacenar tabaco en rama para surtir, entre otros, a Juan Conill. El hecho es que pasar de veguero a fabricante lo consideró como una *escepción,* y esta excepción significó el nombre de la fabrica fundada en 1865.

José Gener era un hombre de mucho carácter, terco y caprichoso, así unos acontecimientos puntuales marcarían su vida, uno de ellos fue la original idea de constituir y dar nombre a su tabaquería "La Escepción", hoy escrito así, resulta una falta de ortografía pero en 1865 esta situación era la misma, por documentos de aquellos años, parece ser que la x no se utilizaba, por lo tanto no es verdad lo de su incultura, pura y auténtica fantasía, su formación cultural fue amplia y sólida.



Habilitación litográfica de la marca La Escepción de José Gener y Batet.

Además existe constancia de que fueron numerosos sus artículos publicados en revista de la época, en los que aportaba los puntos de vista de la causa cubana, firmaba con el seudónimo de *Un Demócrata Convencido*; también su libro, de gran difusión en España y en la isla de Cuba, titulado: *Proyectos para resolver la gran crisis económica en Cuba*, son pruebas irrefutables de que su cultura era más que aceptable.

Otro acontecimiento más en su vida y que le marcaría para siempre, fue el hecho de acatar la orden de fusilamiento en 1871 de los estudiantes de medicina que profanaron las tumbas de los periodistas, Castañón y Guzmán, ambos héroes del partido gubernamental.

El entonces gobernador, general Crespo, dio orden de detención contra ellos, fueron interrogados y juzgados por un tribuna compuesto por miembros de los regimientos de voluntarios, que finalmente absolvió a dos de ellos, otros 31 fueron condenados a trabajos forzados y ocho a muerte.





Anillas José Gener/Reina Vitoria de Inglaterra y su hijo Eduardo VII



Anilla José Gener con el anagrama del Rey Español Alfonso XIII

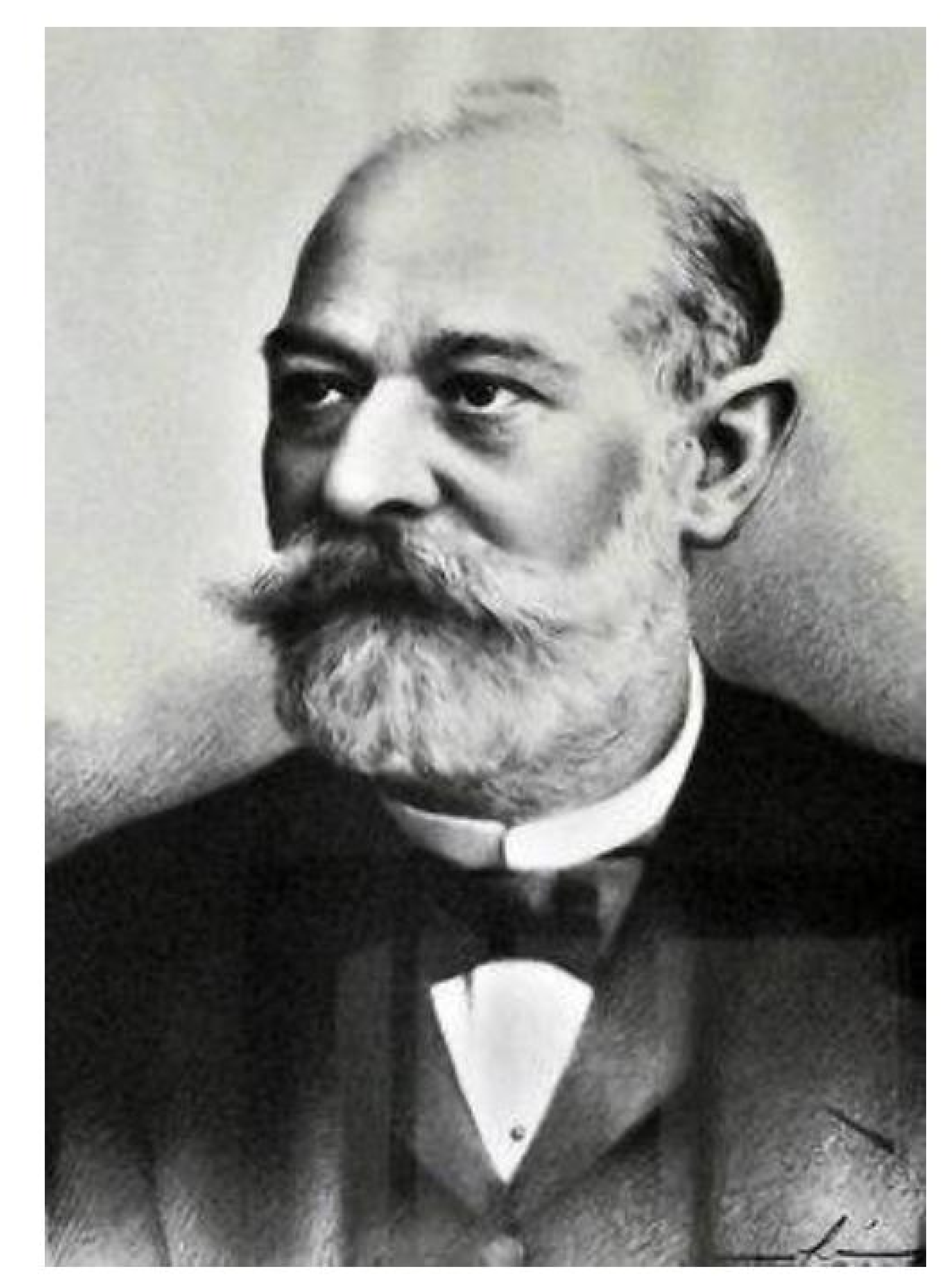
José Gener Batet en su condición de Coronel del sexto Batallón de Voluntarios de La Habana le tocó presidir el consejo de guerra contra estos estudiantes y él también fue el encargado de salir al balcón de la plaza para anunciar los nombres de los ocho estudiantes condenados a muerte.

Esta zozobra nunca le abandonaría, ocasionada por esa condena que él anunció y que concluyó con el fusilamiento de ocho jóvenes, algunos pertenecientes a familias españolas. José Gener añoraba su Cataluña natal y viaja a España en 1875, arriba a su pueblo en triunfador y como persona admirada.

Participó intensamente con sus ya famosas marcas en la Exposición Universal de Barcelona, celebrada en el año 1888, es conocido y famoso que construyó a sus expensas un pabellón propio dentro del recinto ferial y lo remató con una estatua de Cristóbal Colón de 2.20 metros de altura, réplica en pequeño, de la que el mismo escultor, Rafael Alché esculpió para rematar el monumento a Colón en el puerto barcelonés.

La hacienda de Gener fue vendida a unos amigos que residían en Holguín.

Después de tantas vicisitudes, regresó definitivamente a España el tabaquero, José Gener Batet que supo crear un mito en el mundo del cigarro, con una calidad inimitable, sus últimos años hasta su muerte en 1900 los vivió preso de profundo pesar y dolor. LA



José Gener y Batet



Caja La Excepción de José Gener

José Antonio Ruiz T.

/joseantonioruizt



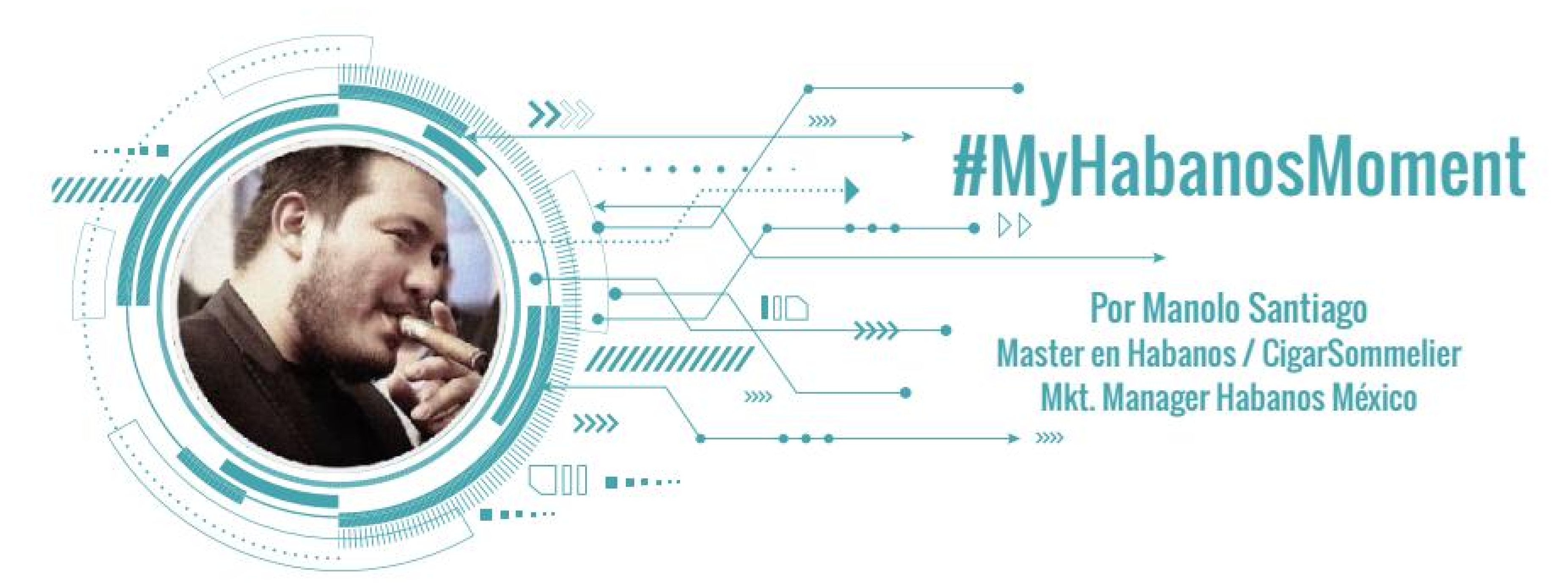


CUATRO AÑOS DE MADURACIÓN

LINEA BLACK & HABANA



blackchazarocigars  chazarocigars  442 595 4398 blackchazarocigars.com



Festival del Habano Cuba 2020

La fecha, 24 de febrero de 2020; en los accesos del aeropuerto José Martí pululaban los asistentes al festival más grande alrededor del mundo del tabaco: el Festival del Habano número XXII. Tratando de sortear los filtros, encontrar un taxi o rentar un auto que les permita ir directo al centro de operaciones y registros al evento, ubicado en las inmediaciones de la histórica fábrica de habanos El Laguito, para recolectar las acreditaciones a las actividades de tan glorioso evento. Una vez obtenidas, correr a tu hotel para una ducha y vestir adecuadamente para la primer actividad, la Cena de Bienvenida.

Y parece que fue ayer cuando los asistentes de todo el mundo se dieron cita en esta ciudad de La Habana para celebrar por una semana más la pasión, el negocio, la vida, la experiencia y el gozo que brinda poder fumar tan preciado producto, proveniente de la tierra y mano de obra Cubana. Hacen que más de mil aficionados de todo el mundo hagan hasta lo imposible por no perderse de este gran evento.

El festival inció con la inauguración de la Feria Comercial y claro, Cena de Bienvenida, en un ambiente semiformal, donde se presentó un espectáculo por demás increíble por los cielos; las palabras inaugurales al XXII Festival del Habano por parte de las autoridades en Habanos SA y la presentación por primera ocasión de un *Habano Reserva* en una marca que no forma parte de las marcas globales, nada más y nada menos que el Bolívar Reserva Cosecha 2016.

Martes 25 de febrero, a temprana hora, los asistentes eran esperados por autobuses con los colores de la bandera Cubana en sus hoteles, para dirigirlos a la visita de plantaciones de hoja de capa, en la zona de Partido en San Antonio de los Baños, donde se adentraron a los secretos de los vegueros, en campos de tabaco tapado, las casas de curación de tabaco y esta magia antes de llegar a la fábrica, lo que conocemos como preindustria. No podía faltar un auténtico almuerzo de campo al estilo cubano.

No por nada y por supuesto plenamente justificado, personalidades como Jim Belushi, Jack Nicholson, Danny Glover, Jeremy Irons, Chucho Valdés, Armando Manzanero, Tom Jones incluso Paris Hilton, han estado presentes en este gran Festival del Habano. Y cómo no, si en verdad se vive un auténtico *#MyHabanosMoment* en cada actividad, es un disfrute no solo poder estar cercano a estas luminarias, sino compartir con los aficionados provenientes de todo el Mundo, con el mismo fin, disfrutar.

Durante las mañanas se suscitaron varias actividades durante como la Feria Comercial, en donde podían disfrutar del stand de Habanos SA que mostraba clases maestras, la presentación del nuevo perfume Montecristo Blanc por parte de Mille Centum, el arte del torcido y los productos a lanzar este 2020, sumado a los stands de productores cubanos de ron como Havana Club y Tecnoazucar, fabricantes de sombreros, joyería, artículos para fumadores, proveedores y por supuesto humidores, mostrando toda sus obras de arte, amén de los seminarios, en donde podías aprender de un torcedor, en esta ocasión fue el maestro José Miguel Bárzaga Marcelo que frente a todos mostró cómo es el arte de torcido y ensamblar un habano. Tiempo después del almuerzo se disfrutó de la clase maestra de maridaje, en esta ocasión con vino tinto propuesto por Bodegas Torres y Habanos.



Por la noche del miércoles, la cita nos llevó al salón de protocolos de la fábrica El Laguito, vestido de dorado, negro y *bordeaux*. En la invitación a la cena, se leía *Club 30 entre un diseño tipo Chrleston o Cabaret*, y se veía una tarjeta que te nombraba miembro distinguido de La Casa del Habano. Al entrar una copa de champaña te recibe y puedes caminar hasta tu mesa, no sin antes pasar por el *red carpet* y tomarte fotos en cubículos *retro*, con la orquesta de jazz o ver la fotografía que acabas de publicar en una pantalla gigante.

Entrando al recinto te brindan un habano Montecristo media corona, y conforme los platillos eran servidos llegaban más habanos: Montecristo Open Master, Leyenda y finalmente un Supremos Edición Limitada 2019. Durante los platillos y los habanos se disfrutó un espextáculo haciendo referencia a los continentes en donde existen las 160 tiendas de la Casa del Habano y claro, un mariachi por conmemorar en donde inició la primera tienda hace 30 años: México.

Cerramos con una importante presentación de Charles Fox interpretando su éxito *Killing me softly with his song*. Al salir te entregan una bolsa de color negro donde se lee: "85 Aniversario Montecristo" y dentro de ella una caja con una purera de La Casa del Habano y dentro un par de Habanos Herederos Montecristo, exclusivos para Habanos Especialista o La Casa del Habano, una presentación del nuevo perfume Montecristo Blanc y una pulsera exclusiva con la flor de lis, imagen principal de Montecristo.

Cuarto día del Festival del Habano. Jueves 27: inicia temprano, ya que el transporte esperaba a la salida de tu hotel para dirigirse a la fábrica La Corona, donde se pudo de cerca el cómo se manofacturan habanos como Ramón Allones, Hoyo de Monterrey, Romeo y Julieta y otras más. Aparte del arte del despalillo, ligada, galera, anillado y armado de cajas, viene la visita a la fábrica de Partagás en su nueva ubicación, fachada realmente hermosa y resplandecientemente blanca así como un ejército de torcedores trabajando alrededor de estos fuertes habanos. Se termina relativamente temprano y pasamos a otro evento importante.

Mexicanos en el Festival: la cita es en el hotel Packard, los invitados son personalidades de varios países, pero por supuesto toda la comitiva mexicana que había asistido al festival: Monterrey, Los Cabos, Tijuana, Ciudad Juárez, Guadalajara, puerto Vallarta, Ciudad de México, Puebla, Cancún y más lugares. Nos vimos en el restaurante del segundo piso, con un gran almuerzo buffet acompañado de bebidas, como cerveza, vino y demás. Después pasamos a la terraza, donde al ingresar te reciben con un Partagás Serie D. No 4 y un trago de Habana Club Selección. Después de conocernos un poco, ya entrada la tarde, frente a nosotros el Maestro del Ron Cubano Asbel Morales nos presenta Havana Club Tributo 2020, que perfectamente combinó con un Partagás Serie D. no. 4, para cuando terminamos nos emociona escuchar a lo lejos el *Son de la Negra* por el mariachi Guadalupe de Cuba, para después seguir gozando de ron Havana Club Selección de los Maestros, la compañía, el mariachi y el habano. Terminamos el día a eso de las 16:30 horas y tomamos un merecido descanso.







El último día del XXII Festival del Habano 2020 llegó. Viernes 28 de febrero: la Feria Comercial presenta sus stands y productos, se devela a los ganadores del Habanos World Challenge, concurso en parejas de aficionados sobre conocimiento, práctica y experiencia del habano, donde la dupla ganadora fue la proveniente de Emiratos Árabes Unidos, los señores Tarek Gamaye y Fabi Hammad, quienes estuvieron como *couch* al Maestro Habano Sommelier Jesús Machin, contra la parte de Chipre que en esta ocasión se quedan esperando la siguiente oportunidad de coronarse como ganadores.

Horas más tarde, cerca de las 20:00 en el gran recinto de PabExpo y vestido de rojo con el logotipo, arcos y balcón de Romeo y Julieta, una copa de *prosecco* que de manera creativa te servían, dando unos pasos, podías observar de cerca una orquesta interpretando algunas oberturas interesantes o bien subir al balcón y dar una rosa a tu amada. Claro, podía ver de cerca el lanzamiento de Romeo y Julieta, la línea Oro con sus vitolas Hidalgos, Nobles y Dianas. Para encontrar tu mesa, tenías que sortear a los *clowns* que te recibían en el recinto hasta tu mesa, donde diversos artistas presentaron sus espectáculos, dignos de cualquier escenario del mundo, artistas de Cuba, de Londres como los NeonDrummers. Conforme avanzó la noche los Habanos llegaban junto los platillos, cada uno de la nueva linea de Romeo y Julieta Oro, Hidalgos, Dianas y Nobles, para finalizar con un clásico Romeo y Julieta Churchill. Se entregaron los premios Habanos, entre los galardonados fueron: Por producción Servilio Jesús Córdova, en Negocios Jean Claude Reichling y a Alexander Avellar por comunicación.

Momentos después, en donde pudiste convivir, acercarte a los humidores para subasta y vivirlos de cerca, en cuanto dicen que comenzará la subasta que cada año se lleva a cabo como momento principal de la noche dando un homenaje a Simon Chase, quien llevó durante varios años las subastas en los festivales, para después presentar a Dalia Padilla y María Eugenia Álvarez, ambas de la famosa casa de subastas Christie's.

Nadie se esperaría lo que llegó después: el primer humidor donado por la familia de Simon Chase se subastó por un total de 380 mil euros; el segundo humidor de la marca H. Upmann con 355 habanos llegó a una subasta de 270 mil euros; el tercer humidor fue el de la marca Partagas con un tremendo diseño vanguardista y 390 habanos por la cantidad de 400 mil euros; el humidor número cuatro de la marca Romeo y Julieta con 380 habanos, llegando a los 350 mil euros; siguió el de Montecristo, increíble, reflejaba el espíritu de la marca y en su interior un total de 450 habanos, llegando a los 420 mil euros,

para terminar con la sexta pieza de la noche: Cohiba, presentando un diseño fino y contemporáneo, dos chavetas encontradas con cajones para un total de 550 habanos en su interior, logrando la histórica cifra de 2 millones 400 mil euros, generando un total de 4 millones 270 mil euros. Una cifra totalmente histórica en la historia de los Festivales del Habano.





Terminando con esta euforia, brindaron con un trago ideal para maridar con la línea Oro de Romeo y Julieta y sorprendidos por la presencia de la palabra "gloria" en el fondo del escenario para tener entrando a la radiante Gloria Gaynor interpretando sus exitos, canciones nuevas y por supuesto un *I Will Survive* coreado por todos los asistentes. Entre risas y fotografías, la gente fue saliendo del recinto, no sin antes pasar por su obsequio, que contenía una caja roja con una muestra de cada habano de la línea Oro, sumado a una pequeña caja que contenía un encendedor y un cortador rojo y dorado con la rúbrica, que decía Romeo y Julieta y por supuesto tu cenicero también de la marca, para ir tranquilamente a tu hotel y descansar.



El XXII Festival del Habano había terminado.

Ahora a esperar el siguiente año para volver a sorprenderte con lo que Habanos y por supuesto Cuba, tiene para el aficionado, sin duda una experiencia que tienes que disfrutar por lo menos una vez en la vida, o las veces que la vida lo permita. LA













Manolo Santiago

/manolohabanosommelier
@manolo.habanos
@habanosmexico



07 DE OCTUBRE 2020
14:00 HRS, JARDIN HACIENDA DE LOS MORALES, CDMX



Habanos Day, celebra la cultura cubana en todo su esplendor.

CONSIGUE TUS ENTRADAS EN:

Entradas en **boletia.com**



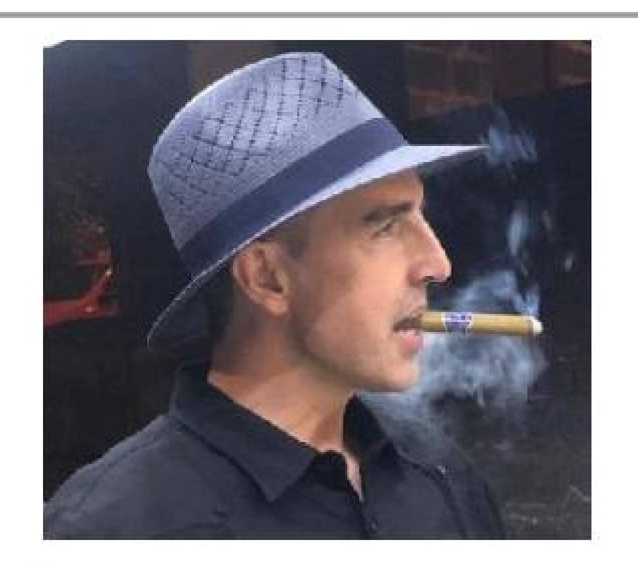












Puros Indianos en 2020

La fiesta de Los Indianos de Santa Cruz de La Palma se celebra cada lunes de carnaval en la isla canaria de La Palma.

Es el evento estrella de los carnavales y está inspirado en el regreso a la isla de los emigrantes que tuvieron que marcharse a las islas caribeñas, entre ellas Cuba. En él exhibían su buena fortuna en forma de vestimentas, séquito de sirvientes, equipajes de maletas, ostentación de joyas y dinero. Este movimiento migratorio y de visitas a los familiares en la isla, de forma periódica, dio origen a la imagen del *indiano* o emigrante que retornaba cada año.



El *indiano* es el eje transmisor de las labores y cultivos de la isla, tabaco y caña de azúcar, para su implantación en la isla de Cuba, República Dominicana, Nicaragua, Venezuela y un largo etcétera, de participación isleña en el cultivo de tabaco y elaboración de cigarros puros desde hace siglos.

Es tan importante que ese arraigo permanezca unido a la Fiesta de Los indianos, que desde la administración, atendiendo a una iniciativa de un grupo de fumadores y catadores locales se ha promovido una cata específica para la selección del mejor puro de la isla, que forma parte del patrimonio de la fiesta.

La fiesta muestra sus mejores exponentes en una vestimenta indiana, polvos de talco para empolvarse y empolvar, un cigarro puro y unos mojitos con un buen ron de caña y ganas de divertirse desde primera hora de la mañana hasta bien entrada la noche. Acompañado de multitud de escenarios a ritmo de sones cubanos, grupos de indianos y la participación en la fiesta, organizando su propia celebración, de todos los locales de restauración de Santa Cruz de La Palma.

La fiesta de presentación del Cigarro Puro de Los Indianos 2020, se realiza unos días antes de la fiesta con degustación de productos de la cocina caribeña, maridajes de puros y ron y, cómo no, una fiesta con estrellas del son cubano. Este año nos acompañó en la gran fiesta del puro de los indianos el sonero Iván Antonio el Sonero de Cuba, premio Grammy Latino 2018.

Los puros ganadores presentaban ligas de "color" netamente local. Resultó ganador en la Serie tripa corta un robusto de Puros Cruz de 118mm, cepo 50 con tripa *Breña* en un 25 por ciento.

Y en la premium tripa larga un *Breñusco* de Puros Richard de 140mm, cepo 50 con tripa y capa *Breña* de la cosecha del 2017. LA



Fernando Sanfiel



Jurado Puros Indianos

Puro ganador Breñusco

Richard y su hijo Rubén con Don Elio (centro) emigrante palmero a Cuba.







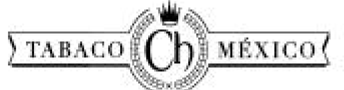


Cuando la música suena, hace que tu corazón baile.

Gracias a la colaboración de:
Fernando Sanfiel
de Haciendo Amigos®
Santa Cruz de La Palma.









Sebastien DECOPPET

De Ginebra, para el mundo

Por César Salinas

Ginebra es una tierra de mujeres y hombres singulares como Sebastien Decoppet, quien un día, fumando un puro en la gran tabaquería desde donde Zino Daviddof cambió la historia del tabaco en Europa, y en el mundo, tuvo una anunciación. Así que a los 22 años renunció a su trabajo, lo vendió todo y se embarcó a Centroamérica, sin saber una palabra de español. Hoy, seis años después, tiene su propia fábrica y una marca que se vende en una treintena: Cavalier Cigars.

Hay quienes construyen su propia historia, quienes queman las naves persiguiendo sus sueños, es la impresión que me da Sebastien, quien por teléfono no aparenta los apenas 28 años que tiene. Habla con seguridad, sin adornos, es directo y nada egocéntrico, al contrario, me parece alguien humilde y centrado.

GINEBRA Y EL TABACO

Nació en agosto de 1991 en Zurich, es francoparlante, pero desde muy pequeño radicó en Ginebra. Nadie en su familia se dedicó al tabaco, ni lo consumían; estudiosos, doctores en derechos, abogados, trabajadores de bancos, "ese camino tradicional suizo".

Pero ese no era su camino, no lo quería. Se metió de contratista, y tras un tiempo, llegó a Japan Tobbaco International, y pese a que no entonces no se envolvió directamente con el tema, comenzó a leer sobre el mundo del tabaco y sus procesos, "lo que me parecía muy interesante. Allí estuve dos años, en una sucursal de Ginebra".

Hay un nombre, por supuesto, que marca todo en la ciudad: Daviddof, la primera tienda en Ginebra, con toda la historia que ya sabemos: El padre de Zino ya elaboraba puros en la antigua Kiev, Ucrania, y era especialista en tabaco oriental, e instaló un modesto negocio en Suiza, a donde la familia huyó y se estableció.

Tras su viaje a América y después de vivir dos años en Cuba, donde su vida y visión de los cigarros Premium cambió, Zino regresó a Suiza y convirtió el negocio en el estanco más exclusivo de Europa. En la *Rue de la Confederation* en Ginebra, importaba los mejores habanos e inventó la primera instalación de almacenamiento de cigarros con control de temperatura y humedad en el sótano de su famosa tienda: un humidor.

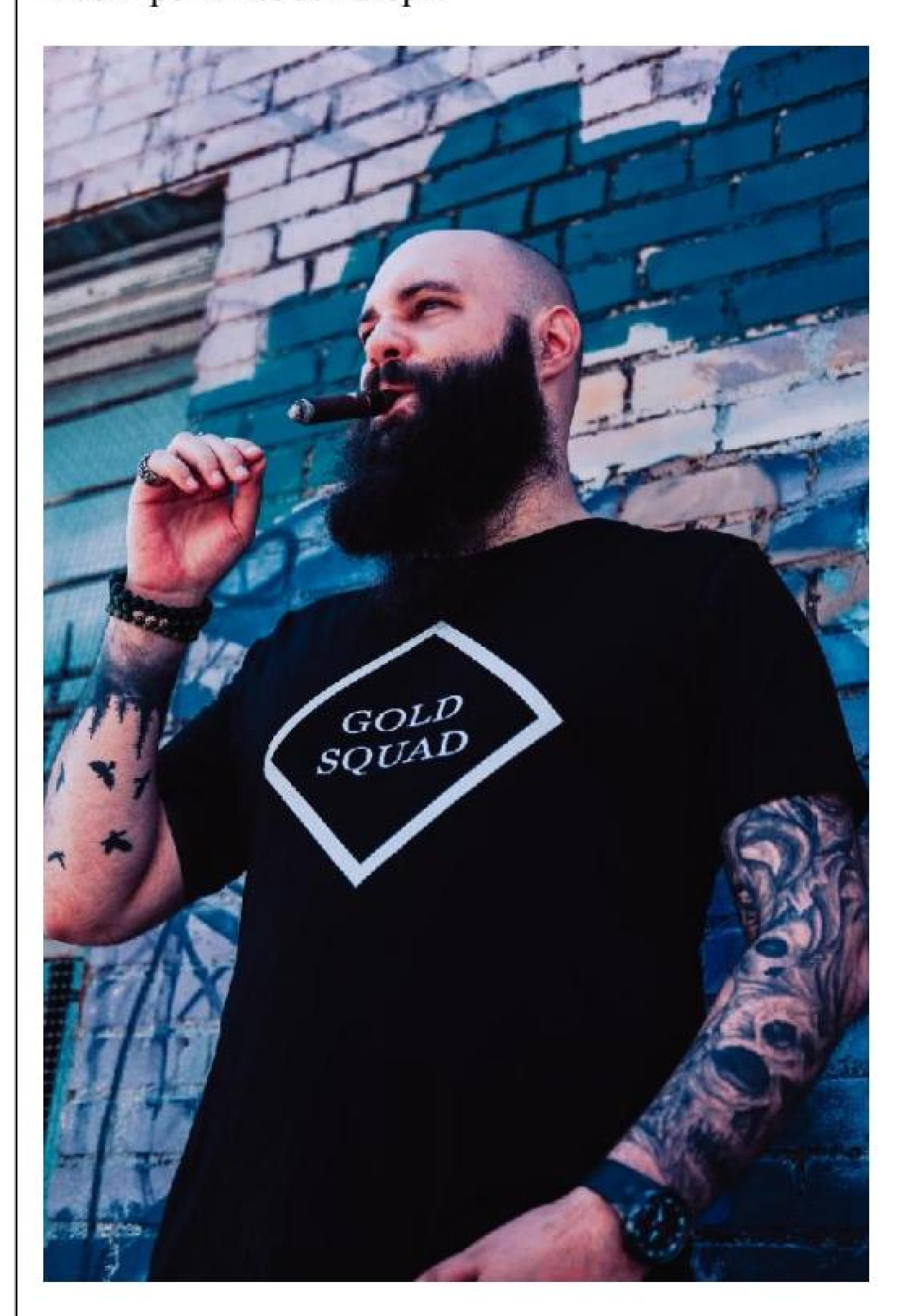
"Pasé muchas veces por ahí pero no me decidía a cruzar la puerta. Un día entré, el servicio, el profesionalismo me sorprendió; probé mi primer tabaco, y supe. Poco a poco frecuenté el lugar, comencé a interesarme, a leer sobre Honduras, Nicaragua, República Dominicana, México, Cuba por supuesto, hasta Camerún", cuenta Sebastien.

Fue tanto el gusto por la experiencia, que al día siguiente volvió. Y al siguiente, y siguiente de ese.

Decoppet afirma, con razón, que Zino cambió todo en Ginebra, la puso en el mapa e historia del tabaco en el mundo.

"Es un lugar que marcó la historia del tabaco en Europa, desde el punto de vista del consumidor. A través del primer humidor que creó Davidoff, porque antes se tenía que consumir el tabaco cuando se compraba, y él cambió esto, porque se podía guardar y madurar".

Ginebra es una de las plataformas mundiales y uno de los lugares donde se vende grandes porcentaje de puros pero sobre todo habanos, en comparación con la gente que vive, por ejemplo, en toda Suiza. Es uno de los mercado más importantes de Europa.







EL VIAJE A AMÉRICA, VIAJE DE INCIACIÓN

Como Zino a los 19, Sebastien a los 22 dejó todo por alcanzar su sueño, a lo que sabía, estaba destinado: "Vendí todo lo que tenía en Ginebra, compré un boleto y viajé a Centroamérica, y no sabía cuándo iba a regresar". Su encuentro con el tabaco estaba escrito en algún lado, porque apenas tocó tierra, todo fue encajando como engrane de madera japonés.

"No tenía claro qué iba a hacer, lo que sí tenía claro es que tenía que estar ahí para entender de qué se trataba. La historia y la gente detrás del tabaco. Ir, ver, aprender, vivirlo, eso es lo que tenía en mente".

Llegó a finales de agosto, principios de septiembre de 2014. Quería llegar a República Dominicana y de ahí comenzar, pero le aconsejaron no llegar directamente al Caribe por la temporada de huracanes, sino comenzar por el continente. Honduras fue el destino.

El viaje fue Ginebra-Tegucigalpa, no hablaba una sola palabra de español, sólo se fue, sin más. Tras unas semanas de haber llegado tuvo la enorme suerte de hacerse amigo de Adín Pérez, quien resultó ser ni más ni menos que el sobrino de Néstor Plasencia.

Buscando saber, adentrarse al mundo del tabaco, prácticamente tropezó con Plasencia Cigars cuyo origen se remonta a 1865 en Cuba, cuando Eduardo Plasencia comenzó a sembrar tabaco sin saber que su negocio trascendería cuatro generaciones regadas en Honduras y Nicaragua, empleando a unas más de seis mil personas.

De pronto Sebastien se encontraba allí.

"Adín me llevó a la fábrica de Don Néstor Plasencia, lo conocí, los conocí a todos, me quedé con la familia en Honduras por un año, viajando a otros países alrededor pero trabajando y aprendiendo con ellos. Me dijeron, *si quieres aprender quédate con nosotros, ahí está la fábrica, y si tienes preguntas nos vienes a ver*".



Con la familia Plasencia aprendió a rolar, a ponchar, despalillar, supo de pilones, de procesos de fermentación, de hojas, capas, tripas, capotes; supo de embalaje, empaques, anillas, pasaba mucho tiempo en las fincas. Y aprovechó para conocer el mercado: viajó a República Dominicana, Nicaragua, Cuba.

"Pero la mayoría del tiempo la pasaba en Honduras, era mi casa. Tuve mucha suerte porque encontré lo que buscaba: entendí los procesos, y que del tabaco lo que importa es la gente, la historia de quienes lo hacen, su cultura.

Porque la familia Plasencia se tomó el tiempo de enseñarme, invitarme a su casa; les dijo "quiero aprender", ellos abrieron sus puertas, y lo acogieron, "y eso me parece la cosa más extraordinaria, porque para ellos yo me volví familia", confiesa.

Cavalier Cigars

Al cabo, volvió a Suiza con un mundo de conocimientos en su mente y experiencias inolvidables en el corazón; volvió otro, pero el mismo, y era tiempo de continuar con su destino. Puso manos a la obra: crear Cavalier Cigars.

La historia de este nombre, y el diseño de la marca, tiene como protagonista a David Rojas, amigo de Sebastien, fumador, pintor, apasionado de tatuar, y tenía un bar donde captaba a jóvenes para pintar murales, a los cuales les pagaba.

"Un día hablando con él le hablé sobre la idea de la marca, de la imagen que buscaba. Sé lo que quiero hacer como tabacos, pero me es muy difícil pensar en el diseño. Él me enseñó unos diseños, entre los cuales se encontraba el actual logo de Cavalier Cigars".

Intentó comprárselo, "¿cómo?", le dijo, "¿me estás diciendo que esta marca viajará contido a otras partes del mundo. Te lo doy, es tuyo, llévatelo". Sebastien insistió, pero David fue más firme.

"Cuando llegué a Suiza y estaba decidiendo sobre el logo, y el diseño, recibo la noticia de que David había muerto, era muy joven, 33 años tenía. Tenía una fuerte historia con el tabaco, conmigo mismo, era mi amigo, me presentó a mi esposa, encontró mi primer departamento en Honduras. Lo decidí: voy a llevar a mi amigo conmigo, como él quería, por el mundo".

El dibujo era un hombre llevando un caballo, precisamente, un *cavalier* en francés.

No fue fácil construir la marca: "Lo más complicado es entender y aprender el mercado y la oferta, y lo que uno hace. No tenía ninguna experiencia en marketing, pero mi esposa tenía conocimientos en arte, así que tras meses y meses de pensar cómo ofrecer un producto distinto".

Su esposa le dijo que necesitaban un símbolo, más que un logo, así fue como llegó la idea del diamante de oro que lleva cada puro de Cavalier Cigars.

Actualmente llegan a Norteamérica, parte de Europa, África, Asia y este 2020 buscan entrar a Medio Oriente, México e incluso Nueva Zelanda. Al final de este año la marca que soñó Sebastien hace casi una década llegará a 35 países.

"Cuando hice las ligas lo que me importó fue la complejidad, qué tan complejo puede ser un tabaco sin enfocarnos solamente en la fortaleza.

Tienen tres líneas: Whit Series, emblema de la marca, en sus vitolas Medio (3.5x58), Elegantes (4.5x52), Diplomado (5.5x56), Toro (6x52), Churchill (7x48), Salomones (7x50x58) y Lancero (7x38), de fortaleza baja a media, con capa Connecticut, y ha sido premiada.

Black Series es una línea exclusiva en Estados Unidos de fortaleza media, aromático, que cuenta con tres vitolas: Robusto (5x50), Toro (6x54) y Corona doble (7.5x52), con tabacos habanos de Nicaragua, y recientemente lanzaron Negro II, *soft boxpressed*, en sus vitolas Robusto (5x50), Robusto Gordo (5x54), Toro (6x54), Toro Gordo (6x60) y Torpedo (6x52).

"Es un producto de calidad, con rotación de vitolas cada seis meses, una producción con mucho cuidado. Nuestra fábrica está en Honduras, y tenemos nuestra base en Suiza, donde se encarga mi padre; mi esposa y yo radicamos en Estados Unidos para trabajar este mercado. Vivimos un momento de expansión internacional, tenemos muchos viajes en puerta, lo próximo es llegar a México".

Sin duda, Sebastien Decoppet está construyendo su propia historia, en un camino que apenas recorre pero que al parecer, le estaba destinado. LA




SURGEON GENERAL WARNING: Smoking Causes Lung Cancer, Heart Disanse, Emphysema and May Complicate Pregnancy.
ADVERTENCIA: Fumar es causa de cáncer y perjudica gravemente su salud y de los que están a su alrededor
DEJAR DE FUMAR TE CONVIENE
01 800 966 3863



CAVALIER GENÈVE

CIGARS

White Series

RENDIDO A LAS MALAS COMPAÑIAS

Por Michel Iván Texier Verdugo

Mis amigos son unos malhechores, convictos de atrapar sueños al vuelo, que aplauden cuando el sol se trepa al cielo, y me abren su corazón como las flores
JM Serrat, *Las malas compañías*



Fumar puros o pipa es siempre, sin duda alguna, un acto de placer, de tranquilidad, de tiempo para el ritual. Dependiendo justamente del tiempo, es que escogeremos la vitola adecuada, el tamaño en función de los minutos u horas con que contamos para disfrutar adecuadamente toda su extensión, o el tamaño de la pipa y cuánta carga pondremos en ella para no tener que sufrir la siempre amarga decepción de tener que partir antes de haber acabado de fumarla completamente.

Y en ese ritual, a los que gustamos de ellas, siempre nos acompañan nuestras mascotas, esas almas fieles, acostumbradas a compartir cada segundo de nuestras vidas, que nos siguen de cerca en todo momento, que duermen y despiertan a nuestro lado, pasean con nosotros y se quedan en nuestro regazo o a nuestros pies, dependiendo de su tamaño, mientras nos sometemos a nuestro encuentro con el humo, sin moverse, como si supieran que la tranquilidad es parte de lo que el fumar nos brinda.

Los perros nos ven como dioses, los caballos como a sus iguales, pero los gatos nos miran como si fuéramos sus súbditos.

Winston Churchill

Grissom Woods, mi compañero de humos hace ya diez años, se adhiere a mis piernas desde el momento en que percibe que me dirijo al humidor, aguarda quieto la elección del puro, los accesorios de corte y encendido y del lugar de casa donde he de fumar, para luego exigir ser tomado en brazos, acomodarse en mis piernas y permanecer allí, tranquilo y paciente todo el tiempo que ha de durar la fumada, parece también poseer el sentido preciso de saber cuándo esta por caer la ceniza del puro y procura avisarme para que sepa buscar el cenicero antes que se desplome sobre mi como frecuentemente ocurre cuando el no está presente.

Conozco, obviamente, muchos otros fumadores que comparten con sus mascotas. Las fotos de algunos de ellos acompañan esta nota y he podido observar una gran variedad de conductas y de dinámicas en la relación entre el *Padre fumador* y el *Hijo animal*, la más frecuente es la búsqueda de atención por parte de la mascota cuando el fumador se aísla de todo estímulo y parece abstraerse en un mundo ausente, cerrando los ojos y saboreando delicadamente el humo, aparecen los ladridos y maullidos y la exigencia de tiempo y caricias de las que se siente privado, en una suerte de celos hacia el hábito placentero y con una actitud que bien podríamos entender como "el puro o yo".

Lo mencionado ocurre más fácilmente en gatos, acostumbrados a desempeñarse de manera más independiente, y en perros jóvenes o de gran tamaño, los primeros porque no parecen cansarse nunca de las ganas de jugar, como Macy, el labrador de un amigo que aparece a mi lado fumando pipa, que va y viene, huye del humo pero vuelve enseguida, y los segundos porque justamente su tamaño limita en alguna medida la extrema cercanía y buscan la forma de hacerse presentes y partícipes en cada actividad mediante estrategias de conducta que incluyen incluso intentar hacerse del puro lo cual, en mi experiencia personal, se da casi en todos los casos en que el cachorro de marras es un Bulldog Inglés (prueba de ello son Nuno y Dorian, este último extasiado con un Juan López en sus fauces, seducido por el objeto que pocos minutos más tarde su dueño encenderá y fumará a su lado).

La presencia de nuestro "animal de estimación", simpático término acunado por los brasileños en el país que me acogió hace ya algunos años, no es excluyente de la compañía de amigos, esposa, pareja, hijos o visitas de alguna índole, sin embargo, y sin desmedro del afecto y cercanía con todos ellos, es nuestra mascota quien más fielmente comparte nuestra afición, sabiendo dibujarse a nuestro lado en toda circunstancia y momento, postergando sus propios y desconocidos deseos, por la entrega de esa fidelidad que solo ellos tienen, de la lealtad establecida por una complicidad silenciosa, austera y persistente, que intercambia atención por afecto, que regala en un lengüetazo toda una poesía de afecto, como ese que se adivina en los ojos de Emma, la Boston Terrier de Gastón Banegas y que (estoy seguro de ello) es la inspiración última de las delicadas y elaboradas notas de cata que Gastón sabe dar a luz cuando algún puro o habano en particular le toca la fibra literaria y se motiva a regalarnos su prosa.


Fotos/Photos @nachoestrella

Y es que todos aportan lo suyo, Patrick, el Vizsla de Hernan Bernat, no solo lo acompaña a fumar sino que, camiseta de River mediante, es también parte de la cábala cuando, partido a partido enciende un Estrada Gran Reserva frente al televisor o antes de irse a la cancha, Nuno, el gran bulldog de Keith Carrizo, luce tan cinematográfico como su dueño no solo en la foto que acompaña este artículo sino también en la vida real de la cual tengo también algunas imágenes robando mi fumada; Dorian, el bulldog de Jorge Medel es quizás el único amor que logra robarle tiempo de calidad a la dedicación por su Harley Davidson, que es también su otra gran compañera de fumada, y Latakia (por favor deténganse en este nombre y en la magia de los humos que amenaza) el gato de Christopher Sáez, es el dueño real de la pluma que esboza notas de humos de pipa y cuya primera entrega podrán disfrutar también en este número de la revista.



Al sur del mundo, donde la cordillera y el mar parecen estar simultáneamente al alcance de la mano, donde las frías aguas nos regalan días ideales para encender algo que haga más llevaderos los vientos y las nubes, muchos de nosotros vamos de a dos, hasta donde nos dure la cuerda, y hasta donde les dure a ellos, porque a veces se cansan y exigen brazos y ahí yo me río de mis amigos porque Latakia escapa, Dorian, Patrick y Nuno resultan inencumbrables, Emma se arroja a la piscina solo para que la saquen y solo Grissom Woods, mi Grissom, permanece en mis brazos eternamente, con la excusa irrefutable de pesar solo un kilo y medio. LA





Michel Ivan Texier

/Michel Ivan Texier Verdugo
@cigarmaltandpipe




Date tiempo
para disfrutar
comandante
ROBUSTO
SURGEON GENERAL WARNING: Smoking Causes Lung Cancer, Heart Disanse, Emphysema and May Complicate Pregnancy.
ADVERTENCIA: Fumar es causa de cáncer y perjudica gravemente su salud y de los que están a su alrededor
DEJAR DE FUMAR TE CONVIENE
01 800 966 3863
San Andres Southern Tobacco Company
southerntobaccocompany

Un Viaje Al Oriente

Por @christophersaez*

Una de las curiosidades que se nos presenta en el momento de elegir y fumar nuestro tabaco favorito, es la selección de lo que buscamos experimentar y una vez sorteado el tipo de tabaco surge la necesidad de evaluar su presentación. Es bien conocido por todo hábil fumador que la presentación habitual es corte en hebras o ribbon, pero también una de mis formas preferidas es la presentación en láminas o flake, la que permite generar unas hebras al desmenuzarlo entre nuestras manos y sentir como se desprenden los aromas.

He querido partir esta primera intervención con una cata comparativa de uno de los buques insignes de Cornell & Diehl, STAR OF THE EAST. Una deliciosa y sazonada mezcla inglesa a base de virginias rojos, una generosa porción de orientales y 50 por ciento de latakia. Nos aventuraremos a tomar viaje en sus dos presentaciones: corte en hebras y láminas (que en este caso se nos presenta como láminas ya desmenuzadas, broken flake).



El viaje inicia con la selección de la pipa para ello, dentro del mar de pipas posibles para fumar y sobre todo apreciar cada integrante de esta mezcla he optado por tomar una de arcilla alemana tipo churchwarden para así permitir que la fumada se enfríe mientras pasa a lo largo stem y las alteraciones en los sabores sean lo mínimo.

La presentación en hebras presentó claramente un marcado picor entremezclado con el ahumado omnipresente de las hojas del latakia con una fumada agreste, rústica y salvaje, en cambio su presentación en flake resultó ser una mezcla más ordenada incluso con un picor más suave, que es un punto no menor en el fumador porque muchas veces nos tiende a desalentar y siendo en esta presentación una armonía danzante en el paladar

.

En el segundo tercio logramos ver cómo cada componente entrega sus atributos y se ve claramente cómo la presentación en hebras nos gritan los orientales para hacerse presente, en cambio la presentación flake es la educada en la mesa enviándonos susurros de los orientales y bocanadas ahumadas entre cruzadas. La hebra camina en paraje turco agreste a pie descalzo y el flake nos lleva entre sedas turcas. Para el tercio final, la presentación en flake hace retiro paulatino de cada uno sus componentes, dejando un retrogusto ahumado y mentolado; sin embargo las hebras se retiran del campo de batalla de forma desbandada como un verdadero ejército de barbaros cansados tras una larga lucha y el flake actuando como falange macedónica retirándose en orden. LA



NOMBRE MEZCLA	Star of the East
CASA	Cornel & Diehl Ltd.
CONTENIDO	Virginia, orientales Turcos y Latakia
CORTE	Hebras-Broken Flake
PRESENTACIÓN	Lata 2 oz.-8 oz., granel
FORTALEZA INICIAL	Media
SABOR INICIAL	No detectado
GUSTO INICIAL	No detectado
TIPO MEZCLA	Inglesa

Fotos/Photos ▶ @cobrapleurae

* Christopher Sáez:
Pipafumador y coleccionista.
Director de Smoking Garden Club,
Viña del Mar, Chile.





Procigar 2020, el mejor festival del mundo

Todo el mundo sabe que la República Dominicana es uno de los mayores productores de tabaco y puros premium del mundo; es allí donde se encuentran grandes marcas como Davidoff, La Flor Dominicana y La Aurora, entre otras.

Y, para celebrar esta magnificencia en el mundo de los puros, cada año acontece uno de los eventos más grandes para los aficionados, el Festival Procigar. Este año he podido hacer parte de él y ver de cerca la razón de este ser el tan aclamado y tan comentado evento en los cuatro rincones del planeta.



El Festival Procigar dura siete días, siempre comenzando en La Romana, donde los participantes pueden disfrutar de dos días en Casa de Campo, un resort patrón 5 estrellas. Además, pueden disfrutar de la bella playa de arenas blancas, participar en cócteles, seminarios y cenas exclusivas (esta etapa del festival es opcional).

A partir del tercer día, las actividades se vuelven más intensas: los participantes visitan Tabacalera de García, que es la fábrica de puros más grande del mundo. Tabacalera García produce varias marcas, entre ellas, Romeo & Julieta, H. Upmann, Vega Fina y Montecristo.

Es posible conocer todo el proceso de fabricación de puros, desde los tratamientos iniciales que recibe la hoja hasta el producto final dentro de su empaque. Esta fábrica, que ha existido por más de 50 años, emplea a cinco mil trabajadores y opera las 24 horas del día los 365 días del año. Tiene un área total de 59 mil 518 metros cuadrados que produce 33 millones 200 mil puros hechos a mano y 750 mil cajas por año. Es una visita espectacular donde cada participante puede conocer la vida diaria de una fábrica que produce puros a gran escala.

El mismo día, todos los participantes se dislocan a la ciudad de Santiago de los Caballeros, el lugar de nacimiento de los productores y vegas de tabaco más grandes del país. De hecho, en este día comienza el festival, con algunos siguiendo directamente a Santiago. Los participantes se registran en los hoteles oficiales del evento, reciben sus regalos y proceden al cóctel de bienvenida.

Al día siguiente, cuando comienzan las visitas, el Festival Procigar le da a cada participante la opción de elegir a qué fábrica o vega prefiere ir; para este día, tuvimos ocho opciones de visita: Fábrica y Plantación de Tabaco de La Flor Dominicana, Fábrica y Plantación De Los Reyes, Plantación Davidoff, Plantación General Cigar, Plantación de Tabaco Montecristo, Tabacalera La Alianza-Visita a la Fábrica EP Carrillo, Plantación Quesada y Tour en la Fábrica La Aurora.

Todas las visitas son muy enriquecedoras y generosas, y siempre están acompañadas por los grandes íconos de cada marca, donde transmiten sus conocimientos y muestran sus instalaciones con mucho orgullo. Las marcas distribuyen un sinfín de regalos y puros a los participantes, y también se incluye un desayuno y un buen almuerzo. Las salidas son generalmente a las 7:30 de la mañana con regreso alrededor de las 15:30 horas.


Winston
CHURCHILL
THE LATE HOUR

Luego, tuvimos un seminario sobre Ron y Puros en el Hodelpa Gran Almirante Hotel & Casino Santiago, dirigido por el embajador de la marca de ron Brugal y también por Nirka Reyes, de De Los Reyes Cigars y Antonio Gómez, de La Flor Dominicana. La idea fue armonizar el ron con los puros y hablar acerca de este tema. Todos los mediadores fueron muy amables y entusiasmados de hacer parte en el seminario; la atmósfera de todo el evento es realmente contagiosa.

En esta noche tuvimos la primera gran fiesta, la Cena de Bienvenida, en el Parque Central de Santiago. Este día mostró cómo serían los siguientes: una fiesta con alta gastronomía, música de calidad, mucho entretenimiento y puros premium para todos los invitados. En el registro y en cada fiesta, los participantes recibían cada uno una caja con un promedio de 11 puros. Al final del festival, uno ha recibido como regalo alrededor de unos 50 puros para llevar a la casa (si no los fuman todos durante el evento).



Al día siguiente siguen las visitas y cada participante tenía ocho opciones más para elegir: Tabacalera Palma Tobacco Fábrica y Plantación, Tour en la Fábrica de Puros PDR, Tour en la Fábrica de Puros Davidoff, Tour en la Fábrica La Aurora, Tour en la Fábrica General Cigar, Tour en la Fábrica Tabacalera La Alianza-EP Carrillo, La Flor Dominicana Tobacco Fábrica y Plantación y Chateau de La Fuente-Fundación Cheritable y Tour en la Casa de Los Sueños.

Al regreso de las visitas, se llevó a cabo el *Smoking Challenge*, una competición muy bien organizada por la IACS (International Association of Cigar Sommelier). En esta competición se evaluaba la ceniza más larga, la mejor armonización y el mejor fumador (el que obtuvo más puntos en todos los tópicos).

Para acompañar la competición tuvimos la ilustre presencia del señor Ernesto Pérez Carrillo, quien trajo su galardonado puro E.P. Carrillo Encore Majestic y entregó los premios a los ganadores, quienes se llevaron cajas de puros firmadas por él, becas completas para Certificaciones de Sommelier y boletos de acceso completo al Festival Procigar 2021.

Los ganadores fueron el dominicano Eddy Santos, que ganó con la ceniza más larga; el cubano Christian Cepero, que se llevo el preimo a la mejor armonización y el estadounidense Frank Seltzer, que obtuvo el puntaje general más alto.

Por la noche tuvimos la segunda gran fiesta, la Cena Blanca; ocurrió en el Monumento a los Héroes de la Restauración, un sitio icónico en Santiago. Fue más una espectacular noche de alta cocina, muchos puros premium y mucho entretenimiento. Durante la fiesta, pudimos ver a todos los invitados con sus trajes blancos



y disfrutando de sus puros al sonido de mucha música latina de la mejor calidad.

En la mañana del último día del festival, todos los participantes fueron a La Canela, donde tomaran parte en la primera edición del Día de Campo de Miembros, un maravilloso viaje al campo organizado por todos los miembros de Procigar.

Fue la oportunidad de compartir una experiencia única con participantes de todo el mundo y mantener contacto directo con maestros mezcladores y con los productores de reconocidas marcas dominicanas.

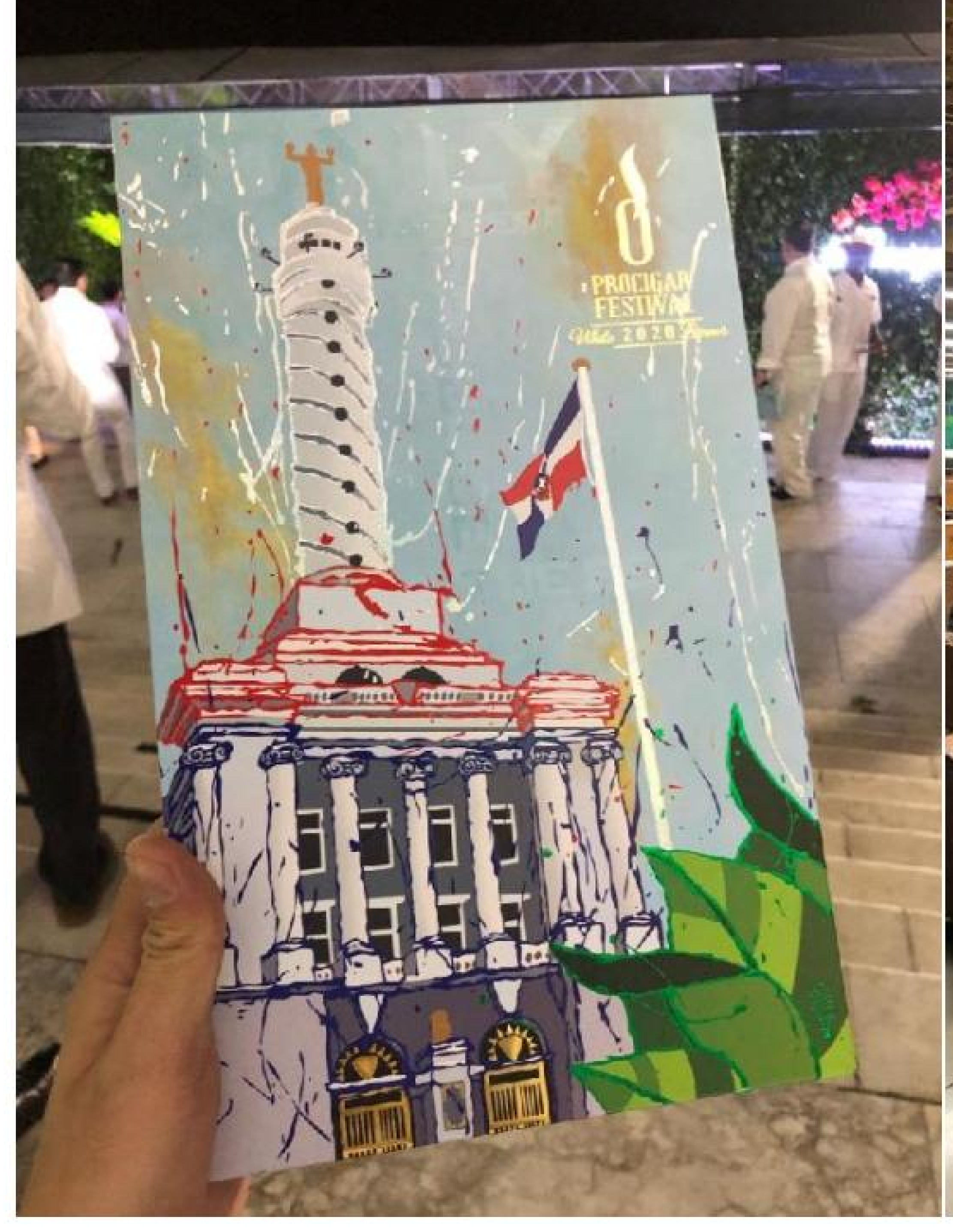
Cada uno de los participantes recibió una caja con cuatro calcomanías y cada una tenía la foto de la batidora maestra o el productor de cada marca, que se podía cambiar por puros. Aquellos que preferían una marca u otra podían intercambiar las calcomanías con sus amigos, una gran idea. Además, el día estuvo lleno de mucha comida local, bebidas premium y mucha interacción entre todos los participantes del evento.

Al final de la tarde, todos regresaron a sus habitaciones para prepararse para la gran fiesta de cierre del festival: la Cena de Gala, en el Centro Español.

Es la fiesta más tradicional y esperada de Procigar, donde todos sus participantes se pusieron sus trajes de gala y disfrutarán de más buena comida, música, bebidas y puros ultra premium. Además de la animada fiesta, otro hito de la noche fue la tradicional subasta de artículos especiales, que tiene lugar en beneficio del voluntario Jesús con los Niños (organización sin fines lucrativos para niños enfermos) y el Hospicio San Vicente de Paúl (hogar para ancianos de bajos ingresos).

En esta subasta, muchos artículos exclusivos fueran donados por las principales marcas de puros; por ejemplo, un hermoso humidor De Los Reyes Cigars subastado por 50 mil dólares y también un tocadiscos con humidor de La Galera Cigars, subastado por 32 mil dólares. Muchos otros artículos fueron subastados y todos fueron muy disputados por los participantes.

Al fin, todos volvieron a sus habitaciones para empacar sus pertenencias y regresar a sus hogares o, como algunos conocidos lo hicieron, salir directamente al Festival del Habano en Cuba, que comenzó la semana siguiente.


PROCIGAR
FESTIVAL
2020





Procigar es un festival donde no solo encuentras a tus amigos, sino que también haces muchos nuevos. Personas influyentes y aficionados de todo el mundo coinciden en este evento, que hace todo lo posible para complacer a todos. Con quienes hablé, los comentarios siempre fueron muy positivos y conincidieron que el costo-beneficio del evento es espectacular. Las nuevas amistades, fiestas, visitas, alta cocina, bebidas, calidad de transporte y puros que se ofrecen durante todo el evento son algo sensacional.

¡Que llegue pronto el 2021! ¡Felicitaciones a todos los organizadores de Procigar! ¡Larga vida!

Don Emmanuel

+55 (11) 951319931
/donemmanueloficial
@donemmanueloficial
info@donemmanuel.com
www.donemmanuel.com





Chicome: vivir el tabaco

Por César Salinas

Detrás de alguna curva aparece descalzo o en huaraches, sombrero emplumado, bastón en mano y una enorme sonrisa debajo de su abundante barba donde un puro anuncia el final de alguna carrera de 50 o 100 kilómetros. Ahí viene el humano locomotora que celebra las fechas y símbolos con el humo de la planta sagrada, xalapeño ilustre, iniciado e iniciador de aficionados al arte del buen fumar.

José Alarcón, Chicome, es un hombre de y para el tabaco: lo vive, lo interioriza, lo simboliza, lo transforma, es hace parte de él pero también lo festeja en la colectividad, busca e inicia a los que titubean en el umbral de las puertas del placer.

Para Pepe las cosas no son solo cosas sino símbolos, fuerzas en cuyo interior duermen espíritus, misterios, secretos que requieren ofrenda y respeto. Sabe que el tabaco es más que una planta.

Es esta la razón por la que llega corriendo con un puro a la meta y ofrenda esta planta de poder en sus recorridos; por ello celebra, rinde respeto, canta y sufre con el tabaco; pipa o puro, aspirado o masticado, diariamente o en ocasiones especiales, disfruta plenamente el universo nicotiana.

Chicome es heredero de una de las pizzerías más viejas e icónicas de la Atenas Veracruzana, que cuenta con una de las cartas más originales que conozco: la Rapsodia Bohemia, ubicada en la calle de Alfaro; ha vivido enteramente en la capital veracruzana, es un xalapeño de cepa que, como todos los capitalinos ilustres, es muy querido y reconocido por un sinnúmero de personas que se han cruzado con él a lo largo de su intensa y tumultuosa vida, ya sea detrás de los fogones, de las tribunas, de los volantes, de las carreteras o las mesas del Café Cali. Detrás del humo de un puro, o una pipa.

El tabaco y los días

"No creo en los maratones. Las carreras que he corrido son *ultra trails*, porque ahí podía ser yo, y quién soy: alguien a quien le gusta quitarse los tenis o los huaraches, meter las patas a un río, y por supuesto, prenderme un puro. A veces lo hago en la carrera, y me van mentando la madre los corredores", nos platica Pepe en el café Cuatro Regiones, en el corazón capitalino.

Comenzamos esta charla con un Guajiros, que nos obsequió de su viaje a España, donde recorrió los mil kilómetros del Camino de Sanitago; nos acompaña Tomás Victoria, amigo y director general de ***Latino Aficionado***.

Chicome cuenta que siempre lleva sus puros a todas partes, especialmente a sus carreras. "El primer puro en una carrera para mí es de ofrenda (de preferencia uno que no sea caro, jajaja) le corto una tercera parte, y hago una ofrenda a los guardianes custodios del bosque, la selva o el desierto, de las cañadas o de donde quiera que vaya a andar".

Su ritual es a la manera de los quechuas: "Me pongo mi tabaquito en la frente, lo ensalzo, pido permiso, y lo deposito en un árbol, entonces entro, o comienzo. Tengo muchos años haciéndolo".

El tabaco lo lleva en sus genes, en su historia, y se le ha presentado en tres formas que marcaron su vida: el cigarrillo, el puro y la pipa.

Al primero llegó culturalmente. Tiene 52 años, recuerda cómo antes se podía fumar en todos lados, "todo mundo lo hacía, de forma cotidiana, y no era mal visto. De pequeño mi padre me llevaba de caza, o pesca, y todos los cazadores fuman. Los venías subir montañas, no había esa idea de que hacía daño".

Sus primeras excursiones al Cofre de Perote era con un paquete de cigarrillos, "Carmencita", por ejemplo; "tú asociabas la ida al monte con el cigarrillo. Ahora, mi abuelo fumaba puro, y lo fumó hasta el último de sus 80 años, pese a que a los 40 y tantos le diagnosticaron angina de pecho porque fumaba cigarrillo, es cuando decide fumar puro. Lo hacía diario, era un catrín del Casino Español de Xalapa, Don Renato Alarcón Guevara".

De niño, Chicome creció viendo caricaturas donde los personajes fumaban pipa: Popeye o El Oso Mañoso, por ejemplo, y muchos detectives que alternaban puro y pipa. "Toda mi familia fumaba cigarrillo, algunos Raleigh, otros Marlboro, otros Alas y unos más, *Delincuentes* (Delicados)".

Pese a ello probó el tabaco hasta los 21 años, debido al deporte que practicó de forma constante durante su infancia y adolescencia.

"Mi primera cerveza me la tomé a los 19 años… pero de ahí me fui, con mentalidad adictiva, duro; llegué a fumarme dos cajetillas diarias, uno tras otro tras otro… fue entonces que a mi padre la da un infarto, y comienza a fumar puro y él me enseña: cómo encenderlo, agarrarlo, fumarlo".

Por eso lo tiene claro: No hay una forma más hermosa de disfrutar la nicotina que un puro, "así le pongas mil pipas, mil cigarrillos. ¡No señor, EL PURO!".



Torre de Madero

En los puros se trata de saborear, disfrutar, recordar y desmenuzar las distintas sensaciones que producen sus humos, asociarlas unas con otras, confrontarlas con bebidas, alimentos, ideas y música, probando y probando en esos tranquilos ritmos a los que obliga un buen tabaco.

Y para disfrutar de veras fumar puros, hay que tener tiempo y estar atentos en cada calada, porque intervienen los sentidos de la vista, el tacto, el olfato y en algunos casos, hasta el oído.

Por ello el lugar para fumar es importante sobremanera, es el maridaje obligado y hay que escogerlo bien, en eso pensé primero, cuando pensamos en poner Torre de Madero, que fue más que una tabaquería.

Fue una plataforma para la promoción e impulso del pequeño productor de puros, un proyecto en beneficio de aquellas personas que llevan generaciones en la elaboración artesanal de cigarros y para los artesanos del cedro que llenan de creatividad los salones del *Arte del Buen Fumar*.

Recuerdo cuando lo conocí, la tarde caía sobre Francisco I. Madero, *Chicome* entraba por vez primera a *La tabaquería*, no tenía mucho que había abierto, y cómo saberlo, iba a cambiarlo todo, para mí como personalmente, estoy seguro también, para la vida de los fumadores en Xalapa y la región.

No exagero, quien lo conoce, sabe que lo suyo es iniciar a las personas de una u otra manera; un ser humano que en un gesto de desbordada fraternidad te obsequia su pipa o se quita y te regala sus botas (no miento: un día se quitó y me regaló sus botas, estábamos en el local).

Y busca, sobre todo, reunir a los amigos en torno del tabaco.

Pepe tiene de fumar cigarros del diario como siete años, poco antes de conocerme a mí y a Torre de Madero. "*La Torre* influyó mucho en que yo fumara del diario, allí conocí a Alba, a varios productores, a Tomás, a José de Jesús Villegas (dueño de puros Don Ramón) y mi padrino de puros, un tal César".

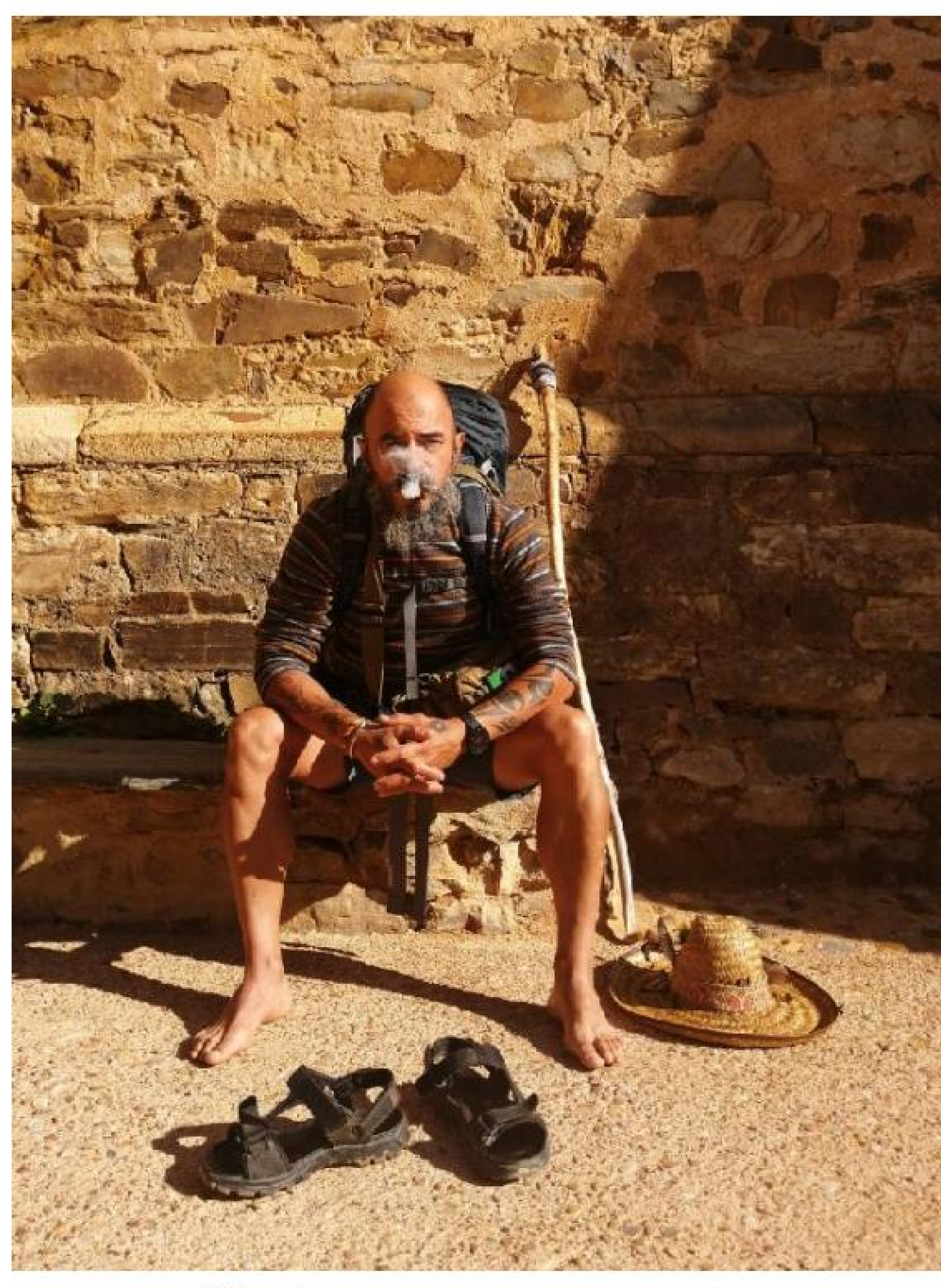
Iba todos los días a la tabaquería. Un día me dijo: a partir de hoy voy a probar todo lo que tienes, todas las vitolas, todas las marcas. Y lo hizo, tarde a tarde se sentaba y platicábamos, intercambiábamos puntos de vista, me hablaba de su ir y venir en este mundo, mientras las cenizas caían y las anillas se acumulaban.

"Recuerdo cuando llegaba y le decía, qué me voy a fumar hoy, porque llegué a fumar todos los puros de la tabaquería. Le preguntaba, ¿qué me estoy fumando?, descríbemelo, y lo que me decía iba para mis redes".

Con César –continúa– aprendo la onda del maridaje, se me mete en la cabeza distinguir las notas de un puro. Hizo varios eventos, entre ellos por cierto la presentación de este gran puro que me estoy fumando, Comandante. Aprendí también qué tabacos no debo fumar.

Siempre buscaba que la tabaquería fuera su punto de reunión, suyo, de sus amigos y de los amigos de sus amigos. Era feliz, un tanto más que yo, cuando el estanco se llenaba de humos.

"Lo extraño, mucho. Dice mi hija que soy un influencer, y en mi café favorito, donde tengo 22 años de ir diario, a mis amigos que fumaban cigarrillo les pegué una mordida de zombi, y al dueño le pedí la terraza y nos la presta para echarnos el puro, hay veces que nos juntamos hasta 10".



Peregrino de tabaco

Hace poco, Pepe recorrió los mil kilómetros del Camino de Santiago, 35 días de peregrinación, y el tabaco siempre estuvo presente e incluso, fue protagonista, como siempre.

"Empezaba mi día con un café y un panecito, pero había días que desde que daba el primer paso fuera del albergue ya estaba encendiendo mi primer Reig 17, que es como una panetela, tabaco de Canarias, muy buenos, muy muy buenos". Recuerda cuando conoció la marca, estaba un señor con *cabito* (último tercio de un puro) en la boca; terminó vendiéndole uno por un euro, y le encantaron, "en la siguiente ciudad, busqué el Estanco. Había *hecho cola* para las tortillas, para el *súper*, para pagar la leche, pero nunca en mi vida para comprar tabaco, fue la primera vez".

¿Cómo fue el choque cultural del fumador?: "Nunca me hicieron un feo, me hacen más feo aquí por fumar, que me tuercen la boca cuando saco mi puro. En España fuman que da miedo. ¿Pues no te digo que hice cola para comprar tabaco? Y me regañaron, me quise meter a lo mexicano, sin respetar la fila y me pusieron en mi lugar, y el majo que estaba comprando me miró como si me hubiera echado un pedo", recuerda.

Su experiencia como fumador la resume: podía hacerlo donde me placía. Pero no había fumadores de puro, sólo de cigarrillos, en exceso, y ninguno de pipa. Se encontró con todas las naciones de peregrinos, "y ninguno fumaba puro, sólo para liar".

Se paraba a las 5:00 am, me tomaba café, excelente el de allá y desde muy temprano, se lavaba la cara y arreglaba su mochila, una tostada, y darle. "A las 6:00 ya estaba en camino, y a las 10 de la mañana desayunaba, donde quiera que estuviese, y un puro, hasta cuatro diario, a veces tres Reig y un Guajiro, a veces dos y dos, pero fumé todo el bendito camino".

A la una de la tarde llegaba a los albergues, allí se cocinó cada día, tenía un presupuesto de 20 euros, en el que incluía una barra de chocolate, una cocacola de litro y medio, y puros. "Ya si no tenía qué tragar no había pedo, ahí veía cómo, porque para el peregrino siempre había, pero para mis vicios, siempre".

En las noches, antes de ir a la cama, a las 10:00 pm, se fumaba uno, religiosamente, y así durante los 35 días que pasó en tierras ibéricas. Pepe es un hombre de tabaco, de ahí viene, allí está su casa, a la que invita a entrar sin distingo. LA



TRES MOMENTOS DE UNA PLANTA DE PODER

-El nacimiento de mi hija: lo primero que hice fue encenderme un cigarrillo.

Y DOS DESPEDIDAS:

- Mi madre disfrutaba mucho de cigarrillo, y la despedí fumando.
- La tercera fue mi papá. Ayer me encontré una foto donde estoy en un mausoleo recargado y estoy con mi puro: un churchill, justamente despidiéndome de él.







Sommelier Review

Por Manolo Santiago
Master en Habanos / CigarSommelier
Mkt. Manager Habanos México

Tenemos el mundo del vino, el mundo de los destilados, el mundo del café y el basto universo de la gastronomía, sin embargo poco hemos escudriñado los enormes anaqueles que hoy en día existen dentro de cada estanco, dentro de cada tabaquería o dentro de cada *cigar bar*. Por eso hoy me siento frente al ordenador tentado en platicar con todos ustedes acerca del mundo que en especial me apasiona y a grandes pasos me ha vuelto inmerso en él. Hablo precisamente acerca del tabaco, del tabaco cubano, de la cultura que representa y la magnificencia con que se ha vuelto un referente en la industria del fumar.

Hace 13 años inicié un camino entre barras, copas, cocktails, tragos, platillos, estudios, leyes y humos. Pasando por diversos gustos y aficiones, errores y aciertos por supuesto, hoy puedo decir que el habano se ha vuelto mi más noble afición y mejor aún, mi trabajo. Que por cierto no le considero para nada trabajo (espero, mis superiores no lean esto), pero lo considero un pasatiempo bien remunerado. Pero bueno, no estamos aquí para hablar de mi vida, estamos para hablar de nuestra afición, del buen fumar. Y hoy quiero traerte una recomendación de habanos de tamaño mediano perfecto para una fumada sincera y placentera.

PUNCH - SHORT

- Vitola de Salida: Short de Punch
- Vitola de Galera: Paraísos
- Cepo: 50
- Longitud: 120 mm
- Fortaleza Media



Presentado en julio 2019 en Suiza, Punch por vez primera lanza un cepo 50 en su catálogo, un cuasirobusto, solo cuatro milímetros de diferencia. Perfecto para una fumada de aproximadamente 50 minutos, sin duda un habano ideal para el medio día después del desayuno. Que no te engañe su reciente lanzamiento, ya que, en ocasiones subestimamos productos nuevos, decimos que está "fresco", le "falta guarda", este sin duda es la excepción. Se presenta en una caja simple y natural de tan solo diez piezas, una tendencia que vemos últimamente en Habanos.

Visualmente, nos percatamos de una capa sedosa, ligeramente aceitosa de color colorado y sutiles venas, nada que lamentar. De su construcción, ni una queja a la vista, gran terminado en la perilla y en gorro, así como en las vueltas de la capa.

Al tacto, firme, sin baches o brotes de los que tengamos que cuidarnos. Al pie se deja entrever el tabaco de la tripa cubriendo perfectamente acomodado todo el cilindro de nuestro Habano.

En nariz, precisamente en frío, podemos notar sutiles aromas amaderados, algo de nueces y el ligero frescor característico de la ligada de Punch.
Encendemos (utilizamos encendedor de gas butano) y los aromas comienzan a apersonarse en nuestra nariz, otorgándonos una suave presencia boscosa y amaderada. Al tener nuestro Habano bien encendido, con la brasa roja, candente, que nos indica, que es tiempo de comenzar con las bocanadas de este tabaco isleño.

EN BOCA-PRIMER TERCIO

Como lo comenté anteriormente, a pesar de tener cierta juventud este habano, no nos presenta astringencia o cualquier residuo de amonio, común en tabacos "frescos" que no sería anormal encontrarlo.

Lo que sí se presentan son las notas y comienza a resaltar el sabor de nuestro habano en general, no deseo apresurarme en indicar el sabor ya que tenemos poca temperatura y no está bien definido, esperemos a avanzar un poco más la fumada. Lo que sí encontramos son los recuerdos a madera, madera húmeda, una combinación de nueces al final ligeramente melaza y especias, sobre todo en postgusto.

La ceniza, se presenta compacta que nos habla de una buena combustión y por tanto de buena construcción hasta el momento. Con partes blancas y marcas profundas entre caladas, debido al viento, de quemado un poco dispar, nada que lamentar. Enjuagamos un poco la boca con agua simple para seguir al segundo tercio.

SEGUNDO TERCIO

Con una temperatura consistente podemos empezar a razonar el sabor principal del habano, no sin antes tratar de desentrañar las notas principales. Este tercio en lo personal es lo mejor, ya que nos permite identificar los aromas, sabor y notas más característicos, sin tener la tan penetrante distracción de la fortaleza.

Procedemos a dar una calada con bastante humo, manteniéndolo en la boca por cinco segundos, paseando el humo por toda la lengua y paladar, para dejarlo salir entre los labios muy lentamente.

Comenzamos a hacer conciencia de las reacciones de la lengua, que sección en específico reaccionó con los aceites del humo y descubrimos que de entrada es de sabor dulce, finalizando ligeramente amargo. Masticamos, sin humo, solo aire, tratando de que las sensaciones se revivan en la boca, buscando qué notas hay en nariz, en boca, garganta, y nos encontramos con las maderas presentes, nuez moscada, el cuero, especias dulces, como la canela y el regaliz, finalizando con un dulce sabor a tabaco. Una bocanada bastante redonda, de humo denso y cremoso.

La ceniza cae sobre mi chaqueta y pantalón como auténtico amante del tabaco, dejando un sutil cono de combustión que denota una construcción aceptable. La fortaleza al final de este tercio se presenta, ya que, en el tercio anterior y en este, ha sido gentil.

/Manuel Santiago
@manolo.habanos

TERCER TERCIO

Es de saberse que en este tercio se presentan sabores, aromas y la combinación inminente de la fortaleza del habano. Y en efecto, tenemos la reacción de la nicotina, con ese toque característico en cada bocanada.

De fortaleza media, ningún pico en toda la fumada. Presenta ligera pungencia en la calada, debido a su juventud, nada molesto. Los aromas son precisos, la madera, la humedad, el perfil de bosque nos dejan sentir maravillados. En boca, el sabor es predominantemente dulce con final amargo.

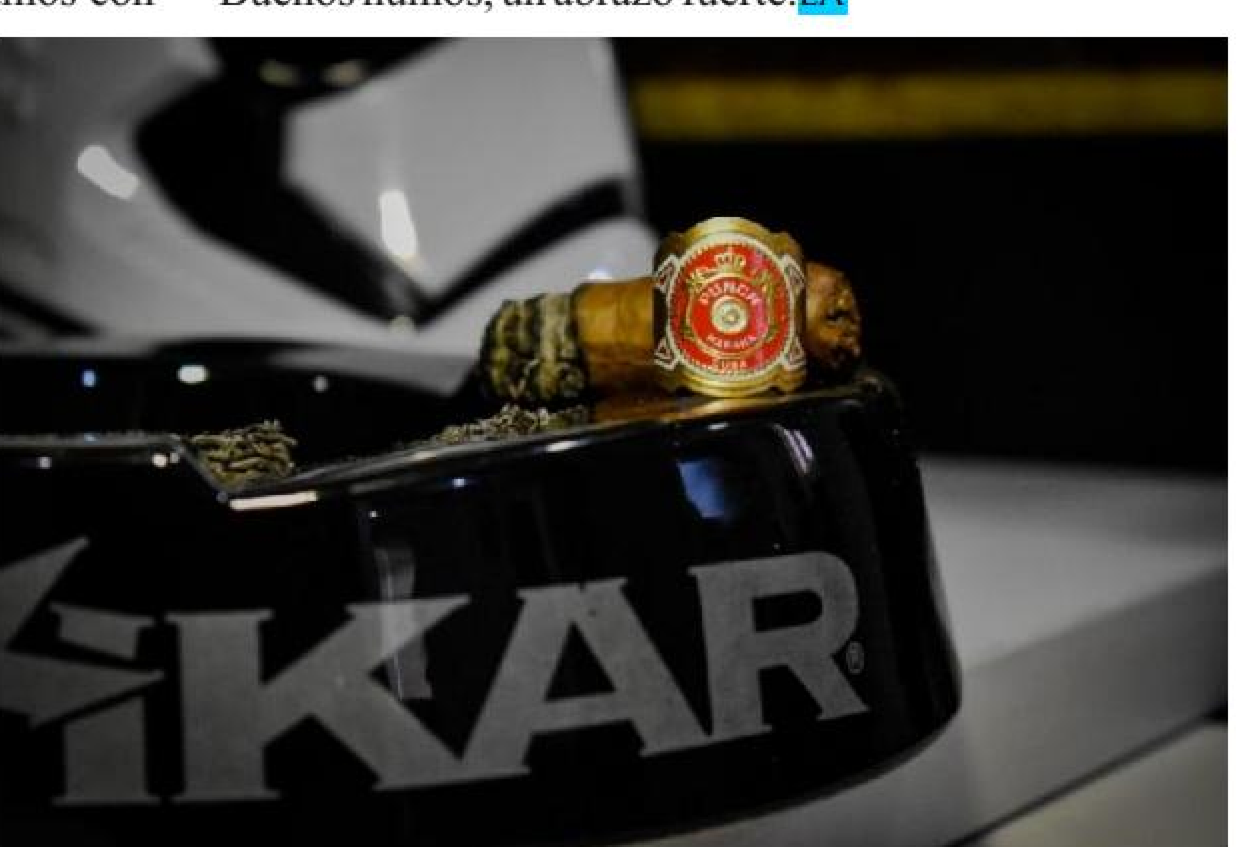
Las notas son: maderas, nueces, nuez moscada, cuero, ligeramente especiado y un final agradable mentolado. La temperatura fue correcta, la combustión muy buena, fuera del viento de la intemperie, ha sido correcto y la ceniza, grisácea y compacta en su mayoría durante toda la fumada.

Para finalizar, podemos decir que, siendo un habano de reciente lanzamiento, tiene un muy buen tabaco que lo conforma, excelente sabor y delicados aromas. Grandes características en este Short de Punch. Vaticino que en aproximadamente dos a tres años logra un increíble perfil en una guarda adecuada.

En esta ocasión tan solo lo fumamos acompañados con agua simple, sin embargo un buen compañero sería un whisky irlandés de 12 años, un bourbon de calidad, un cognac VS, o un té *earl grey* intenso.

Dejemos el resto de este gran habano descansa, muriendo como un auténtico rey.

Buenos humos, un abrazo fuerte. LA




PUNCH
HABANA
CUBA
XIKAR
SURGEON GENERAL WARNING: Smoking Causes Lung Cancer, Heart Disanse, Emphysema and May Complicate Pregnancy.
ADVERTENCIA: Fumar es causa de cáncer y perjudica gravemente su salud y de los que están a su alrededor
DEJAR DE FUMAR TE CONVIENE
01 800 966 3863





En días pasados se llevo a cabo en Campo Marte la séptima edición de Sabor es Polanco, el festival más grande e importante de Ciudad de México en cuanto a gastronomía se refiere. Guanajuato fue el estado invitado y trajeron lo mejor de sus vinos, donde más de 12 mil personas pudieron degustar entre el sábado 7 y domingo 8 la infinidad de propuestas culinarias gourmet que cada expositor convidaba a los visitantes. Presentes también más de 60 restaurantes de la zona de Polanco, así como tequilas, whisky, mezcales, los mejores postres y como desde hace 7 años, no podían faltar los puros del estado de Veracruz, representados muy bien por Virreyes Ð México, quienes con sus marcas Bucareli y Comandante sedujeron a los *foodies* quienes después de comer y beber, degustaron lo mejor del tabaco nacional.

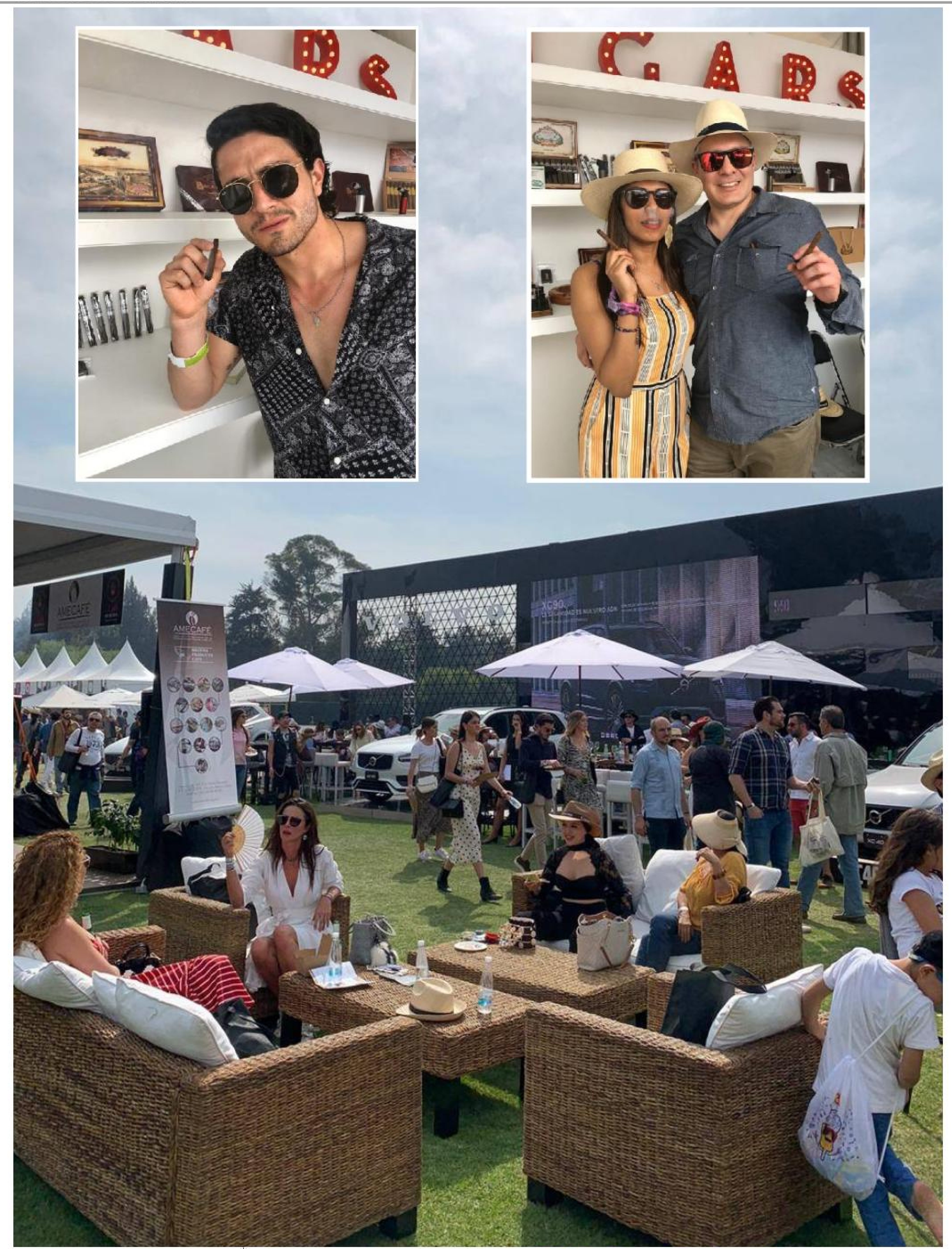




¿DONDE?

Paseo de la Reforma
Explanada Campo Marte
Ciudad de México
www.saborespolanco.mx




AMECAFÉ
XC90




CARRANCO


CIGARS


THE DALMORE
70cl e 40% vol
THE DALMORE
AGED 12 YEARS


CIGAR
comandante


there's nothing
to explain...
it's just delicious
GLENMORANGIE
HIGHLAND SINGLE MALT
SCOTCH WHISKY


Don Ramón





Cata de puros con miembros de



La Sociedad del Humo tuvo su evento mensual para catar un puro nicaragüense del prestigioso "Grupo de Maestros" y la casa "Plasencia", el elegido fue "Montecristo Espada" en un gran formato "Quillón" (7x56).

La cita fue el 20 de febrero en punto de las 19:00 horas en *Roothouse* bar de vino y cocina. Los invitados fueron recibidos con un puro de bienvenida para calentar motores, de la casa tabacalera de Aguascalientes *Padillita* y el formato elegido fue el coronita, que, en opinión de algunos, resultó ser una grata sorpresa por los sabores y el tiro impecable que tenía el cigarro, además de no tener ningún rastro de amargor o de sabores rancios, excelente opción para continuar conociendo más tabacos mexicanos.

La Cata maridaje se inició, con un Bourbon de origen estadounidense, que encajo perfecto con el sabor del puro a catar, algunos comentaron que fue un poco fuerte y opacó al cigarro, otros comentaron que fue un maridaje perfecto, casi todos coincidieron que se comportó a la altura del puro, entre humos y gratas charlas cayó la noche y con ella las cenizas largas, debido a la perfecta construcción del puro.

Muchos de los asistentes compartieron que el formato era imponente, la construcción y los olores en frío eran impecables, el triple anillado también destacó, fue muy comentado entre los asistentes y todos coincidimos en que era una joya.

La noche se fue rápido y con ella los tercios, se vivió un cálido momento entre los ya camaradas de *La Sociedad del Humo*, celebrando y brindando esta nueva cata y con esta gran combinación. LA









GASTRO
ALMANAQUE



Narraciones de una cocina estridentista

La cocina estridentista trasciende

Por Chef Willy Gracia

Este pequeño restaurante en la ciudad de Xalapa abrió sus puertas un 30 de junio de 2016 con muchas ganas de compartir la mesa, que se sientan en casa al comer con nosotros, que los guisos y los ingredientes los transporten a los recuerdos de esas comidas que los hicieron felices, que los sabores se plasmaran tal cual se los hizo su mamá, su abuela, su papá, su tía que cada bocado fuera esa máquina del tiempo capaz de revivir los más bellos momentos de la infancia.

Esta cocina de tan solo 32 comensales ha vivido la transformación más hermosa, pues hemos ido descubriendo de la mano lo que es la cocina estridentista, una cocina ruidosa, una cocina moderna que solo interpreta recetas veracruzanas, pues los cocineros somos los narradores de las historias más hermosas, una cocina que cada temporada se preocupa más por ser sustentable, comprar el mejor producto para ejecutar los platillos, acercarnos a los productores y pagar lo justo.

Vamos recorriendo juntos desde las montañas hasta la costa y para que siempre se trabaje con los productos de temporada, los más frescos y de mejor calidad, hemos recorrido desde Xalapa hasta Minatitlán para traer producto de calidad y nuestra intención es poder recorrer todo el estado de norte a sur.

A lo largo de estos años hemos sufrido problemas sociales que afectan nuestra economía, muchas veces me cuestioné si lo que hacía estaba bien, si era correcto y no modificaba la cocina tradicional, si estaba cocinando rico, con el suficiente entusiasmo, he visto muchos locales de comida alrededor del restaurante cerrar porque la zona no es la mejor para poner un negocio de este tipo, sin embargo, pese a los problemas nos hemos mantenido firmes y dándolo todo para que este pequeño espacio de cocina, se convierta en referente de la cocina local, tanto xalapeña como veracruzana.

A qué voy con todo esto. El pasado sábado 7 de marzo fuimos merecedores del galardón *Ricardo Muñoz Zurita* y Vatel Club México en la categoría de *Chef Joven Promesa 2020* en la cual compartimos nominación con el chef pastelero Édgar García Rico y el chef Luis Palmeros de El Cuarto Blanco, fue una nominación no esperada pero que sí nos da muchos más ánimos de seguir trabajando más fuerte para Veracruz y poner en alto nuestro estado que es tan rico en gastronomía.

La cena de gala se sirvió en el hotel Sofitel ubicado en la calle Reforma en Ciudad de México, el salón se encontraba en el piso 40 y desde el recibimiento ya podíamos observar a los grandes chefs maestros desfilar, algunos de los que estuvieron presentes en la cena fueron el Iron Chef Canadá 2007, Federico López; Gerard Dupont, presidente de honor de la Academia Culinaria de Francia; chef Azari Cuenca, presidente de Vatel Club México, el chef Guy Santoro, el chef Lalo Plasencia, entre otros; más de 100 invitados con una recepción espectacular repleta de comida, jamón serrano jabugo, quesos franceses, aguachile, ceviches, ostiones en su concha, bebidas de todo tipo una experiencia espectacular, cautivadora y enriquecedora pues todos los nominados al galardón hemos trabajado muy duro para ser dignos representantes da la gastronomía veracruzana y de México.

Entre los premiados al galardón *Ricardo Muñoz Zurita* también estaban la maestra cocinera tradicional Miriam del estado de Yucatán, en la categoría cocinero con investigación el chef Misael, también de Yucatán y en la categoría de investigación opera prima el chef maestro Isaías de Cancún unas personas increíbles a las que se les desborda el amor por la cocina y el conocimiento, personas sencillas con ganas de compartir su herencia y cultura maya.

A esta cena me acompañó la ingeniera Deniss Aparicio Rangel que además de ser mi compañera por más de cinco años, trabajó a la par para poder levantar el restaurante durante los primeros dos años y medio y mucho del éxito que ahora estamos logrando es gracias a su esfuerzo, por eso le comparto este galardón que también es de ella.



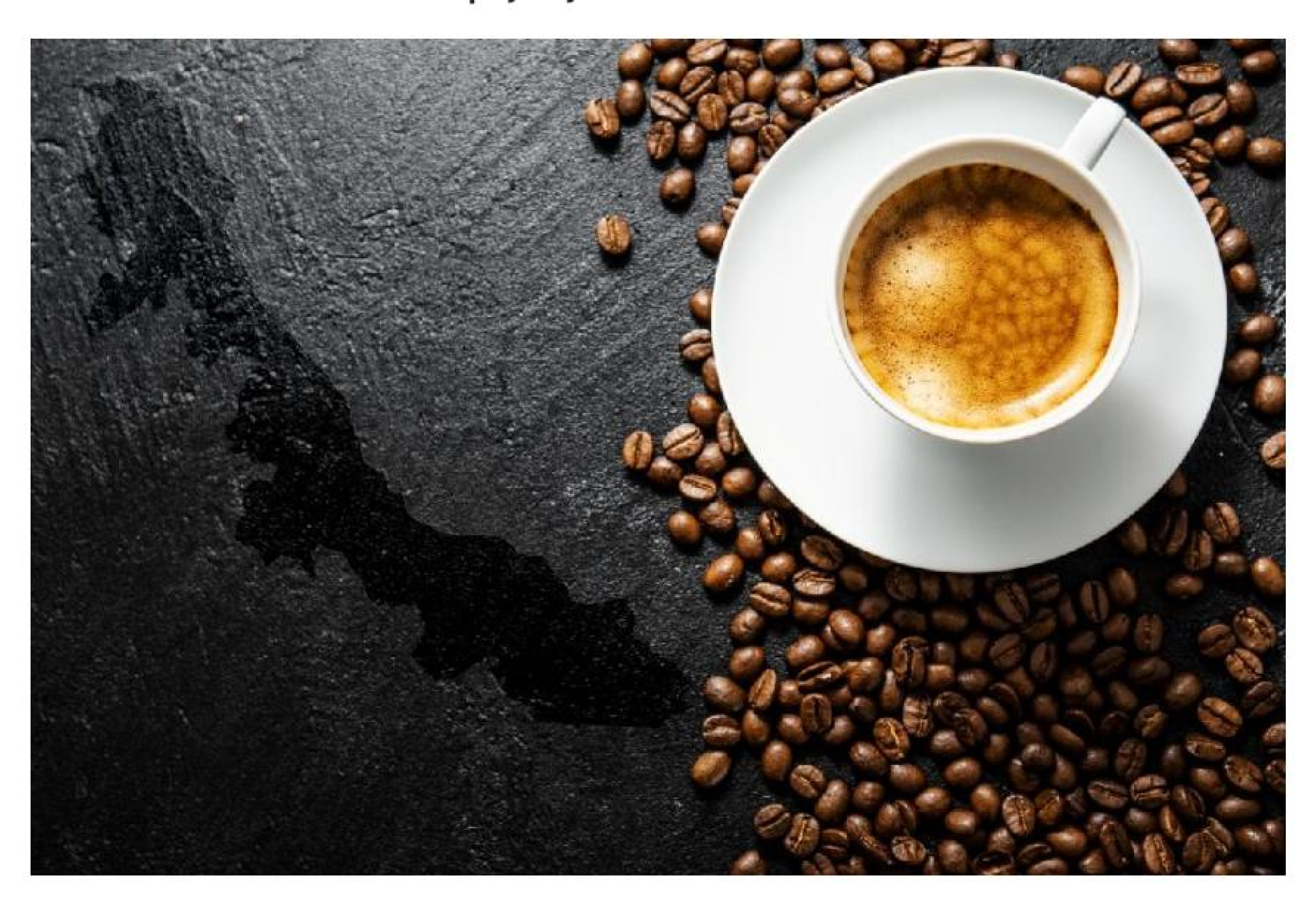
Este galardón se lo dedico a mi familia, a mi madre y hermanos que se la parten día con día en el restaurante para atenderlos, a mi abuela que junto con mi papá me cuidan y guían desde los cielos, a mi hijo Kalem que fue el motor para aventurarnos a poner el restaurante, a mis cuñadas Sara y Mimí que llevan más de un año trabajando conmigo, a mis comensales, a mis amigos, a mis proveedores del mercado San José, a mis viejitos marchantes que pasan a buscarme y me traen el producto con mucho amor y orgullo y a mi hermosa Xalapa que solo pretendo volverla un mejor lugar para vivir, desde mi trinchera, haciendo bien lo que me toca que es alimentarles el alma.LA





Taza de Excelencia, taza veracruzana

Por Guadalupe y Alejandro Carmona Saldaña



Hablar de Veracruz y no pensar en el aroma y sabor del café es prácticamente imposible. Es tan extensa la zona cafetalera de nuestro estado y son tan diversos los sabores que podemos descubrir; tal pareciera magia encontrar notas a cítricos, nueces, chocolate, frutas, flores por mencionar algunas. Muchas son las personas que están atrás de la taza de café que saboreas todas las mañanas, la más importante y menos mencionada es el productor de café; sin el amor, esfuerzo y dedicación con el cual cuidan sus matas no podría ser posible la distribución del aromático. Motivo por el cual se celebra el Certamen Taza de Excelencia desde el 2012 en México, premiando a los mejores cafés del país.

Dicho certamen tiene como socio internacional a Allience for Coffe Excellence (ACE) y como socio local a la Asociación Mexicana de la Cadena Productiva de Café (AMECAFE). Esta alianza permite su realización en nuestro país; no se trata únicamente de un concurso para premiar cafés de especialidad, estos granos son ofertados a través de ACE a compradores y tostadores internacionales por medio de subastas electrónicas.

Por medio de una convocatoria a nivel nacional son recibidas las muestras y seleccionadas en catación por un panel de catadores *Q Grader*, certificados por el Instituto de Calidad del Café (CQI). Orgullosamente en Veracruz contamos con catadores *Q Grader*, que han formado parte de este certamen: Ernesto Pérez Orea, Andrea García Gutiérrez, Araceli Martínez Rodríguez, Georgina González Castro, Gustavo Ameca Fernández, Pedro Iván Flores Pérez y Nicolás Martínez Demetrio (Ganador del *Primer Concurso Nacional de Tueste 2015* y parte del equipo de tostadores de Taza de Excelencia).

2012
PRODUCTOR ▸ Artemio Zapata
FINCA ▸ El Suspiro de Coatepec, Ver.

2013
PRODUCTOR ▸ Roberto Licona F.
FINCA ▸ La Herradura de Coatepec, Ver.

2do.
PRODUCTOR ◂ José Daniel Cobilt
FINCA ◂ Cañada Fría de Huatusco, Ver.

2014
PRODUCTOR ◂ Adán Altamirano
FINCA ◂ El Estribo de Zongolica, Ver.

2do.
PRODUCTOR ◂ Roberto Licona F.
FINCA ◂ La Herradura de Coatepec, Ver.

3er.
PRODUCTOR ▸ Raúl Octavio G.
FINCA ▸ Las Coles de Coatepec, Ver.

2015
PRODUCTOR ▸ Ciro Ventura S. y Alfredo Huerta C.
FINCA ▸ Coodinadora de Productores zona centro del Edo. Veracruz. Huatusco Veracruz.

2do.
PRODUCTOR ▸ Gabriel Bernard Rivas
FINCA ▸ Kassandra de Huatusco, Ver.

2017
PRODUCTOR ◂ Rodolfo Jiménez López.
FINCA ◂ El Equimite de Naolinco, Ver.

2do.
PRODUCTOR ◂ Guillermo Rivas Díaz.
FINCA ◂ Kassandra de Huatusco, Ver.

3er.
PRODUCTOR ◂ Roberto Licona F.
FINCA ◂ La Herradura de Coatepec, Ver.

2018
PRODUCTOR ▸ Gabriel Bernard Rivas
FINCA ▸ Cruz Verde de Totutla, Ver.

2019
PRODUCTOR ▸ Samuel Altamirano
FINCA ▸ Dinastia Altamirano de Zongolica Veracruz.

Seguramente nuestros cafeticultores estarán formando parte de la próxima emisión del certamen y poniendo en alto el nombre de Veracruz.

Vivimos en una zona cafetalera privilegiada y llena de gente talentosa en todas las partes del proceso del café; así que apoya el consumo local disfrutando de un café 100 por ciento veracruzano. LA

La panza de los filósofos

La cocina de la mujer

Por Luis Capistrán / Colegio de Filosofía de Xalapa



Desde el inicio de la cocina y el arte de hacerla, para mayor precisión y facilitación, el desarrollo de utensilios y técnicas alimentarias se hizo menester. Para facilitar la conservación de los alimentos, manufacturación de los mismos por nombrar algunas necesidades en la cocina. Sobre este escenario de sabores, de la cocina, se ha relegado a la mujer en su mayor proporción, haciendo a esta parte integral de su ser. No obstante, esos cercos "ideales", el mundo de lo culinario es plural. Así que, la finalidad de este escrito querido lector, es pensar el lugar de la mujer en el campo culinario, sin pensar en imposiciones o posiciones, sino, mostrando cómo ha contribuido para que todos podamos deleitarnos con platillos tan exquisitos. Todo en cuanto a la inventiva de lo mencionado al principio: utensilios y técnicas alimentarias.

Desde la Prehistoria, por ejemplo, la mujer se especializaba en recolectar y sembrar semillas, además de cazar cómo en la actualidad se ha descubierto. La recolección y la agricultura, le hizo aprender del clima, de la tierra, de los ciclos del sol y de la luna, de todo aquello que procura según su experiencia, la ejecución de dichas empresas. Además, durante los primeros tiempos de las civilizaciones, se adjudica a las manos de las mujeres, babilónicas, sumerias y egipcias, la elaboración y creación de la cerveza, lo cual les dio a disfrutar de un gran prestigio, elaboraban docenas de tipos de cerveza.

A la hora de consumir un buen platillo, no sólo estamos pensando en el alimento mismo, ya que hoy en día es muy común siempre necesitar de una herramienta para algún tipo de alimento en particular. Este es el caso de Teodora de Bizancio, creadora del tenedor, quien con su invento logró mejorar la calidad de vida, pues facilitó la forma y la higiene al consumir los alimentos. Otro de los inventos que lograron facilitar el consumo y darnos un deleite digno de dioses fue gracias a Melitta Bentz, creadora del filtro de café antigrumos, gracias a su invento, el café sabe más dulce, delicioso y es más fácil y rápido de preparar.

El almacenamiento adecuado de la comida para conseguir una mejor conservación ha sido algo para lo que el ser humano ha ideado numerosos métodos a lo largo de la historia: la salazón, el frío, el secado, el ahumado, son algunos de ellos. En este ámbito de la conserva de alimentos, sería una mujer, Amanda Jones, quien consiguió el envasado al vacío, a saber, eliminar el aire de una lata, para almacenar alimentos sin previa cocción; mismo que patentó en 1873, nombrando al proceso como el proceso de Jones.

Otro artefacto creado para la cocina por parte de una mujer, Florence Parpart, fue la *nevera*, imprescindible hoy en día para conservar los alimentos en óptimo estado para su consumo. Su aparición se data en el siglo XX; 1914 con exactitud. Estos fueron algunos ejemplos de los aportes que la mujer ha hecho al mundo culinario, más allá de la visión de sólo su capacidad para la elaboración de platillos. LA









¿Sabes de dónde proviene el colorante carmín que consumimos en nuestros alimentos?

Por Chef Mario Melgarejo



Desde tiempos de la época prehispánica se conoce el uso de la *Entomofagia* en nuestro país, ya fuera para disfrutar de un rico guiso a base de insectos comestibles o para darles color a los alimentos que se consumían. Fue a través de las culturas maya y azteca que se conoció el uso de los colorantes naturales, los cuales se obtenían de los insectos. Uno estos fue la *cochinilla de grana* o comúnmente conocida como *cochinilla de nopal*, llevando por nombre científico *(Dactylopius coccus)*. Los mixtecos la llamaban *nocheztli*, "sangre de tuna".

Cuando los españoles llegaron a nuestras tierras, se sorprendieron al ver a los pobladores originarios recolectar las cochinillas de grana de los nopales, preguntándose para qué eran recolectadas. Nuestros ancestros les enseñaron cómo obtener este rojo natural, que era nada más y nada menos que el extracto que se obtenía de dichos insectos, hoy en día lo conocemos como *carmín* o *colorante E-120*, el cual más adelante los españoles lo usarían para darle color también a sus alimentos.

Hoy en día es muy común encontrar el colorante *carmínico* en la mayoría de los alimentos que son parte de nuestra dieta diaria, siendo un extracto totalmente natural, el cual no daña el medio ambiente, es libre de patógenos y químicos que afectan la salud, aparte de ser un producto totalmente sostenible, debido a los agricultores que hacen posible la crianza de este insecto, para obtener el colorante que ha sido legado por más de dos mil años y ha formado parte del ámbito social, cultural, alimenticio y económico de México.

Debido a la falta de agrado y de conocimiento de las maravillas que trae consigo la *Entomofagia,* muchas personas optan por no consumir este colorante carmesí, pero hay quienes prefieren consumir productos que sean más saludables y naturales, rompiendo con tabúes que ha impuesto la sociedad misma, al pensar que el consumo de insectos es malo para la salud.

Y ahora en adelante, ¿qué usarías, un colorante a base de químicos y sintético que podría afectar a tu salud, o un colorante que aparte de natural ha sido parte de nuestra historia y de nuestra cocina prehispánica? LA



Al combinar el extracto color carmín obtenido de la cochinilla del nopal, con jugo de limón, nos da nuevos tonos de rojo; si se combina con alcalinos cambia a morado.





Este colorante se puede encontrar presente en: jarabes, confituras, gominolas, pasteles industriales, conservas vegetales, mermeladas, helados, lácteos como los yogures de fresa y frutos rojos, el queso fresco, en productos cárnicos, embutidos, en los palillos de cangrejo hechos con surimi, bebidas, vinos, vermús y algunas bebidas energéticas.